

3月誕生会メニュー(平成29年3月14日)担当:今井

桜餅のお寿司 すまし汁 鯛とサーモンのカルパッチョ 茶わん蒸し 三色白玉団子



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

まだまだ寒い日もありますが、3月ということで春らしい献立にしました。

●桜餅のお寿司

炊くときに食紅を入れ、炊き上がったら酢飯にして、桜餅のように握り、中に鮭フレークを入れて大葉を巻いてあります。

●すまし汁

今が旬の菜の花と花人参と穂じその花を散らして、春らしいすまし汁に仕上げました。

●鯛とサーモンのカルパッチョ

鯛とサーモンの下に玉ねぎをしいて、塩味のドレッシングをかけ、上に海藻ビーズとイタリアンパセリを散らして、春らしい色合いに仕上げました。

●茶碗蒸し

三つ葉、しいたけ、浜しぐれの入った茶碗蒸しです。ソフト食・ミキサー食は、その3つを3層に固めて入れてあります。

●三色白玉団子

地元「悠久山の3色団子」をイメージして、抹茶と苺ジャムを使い、3色の白玉にしました。あんこを添えてあります。