

4月誕生会メニュー(平成29年4月11日)担当:神林

山菜おこわ風 すまし汁 白身魚の黒酢あんかけ 桜ポテト 桜ゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

花をイメージし、お膳いっぱい桜を盛り込みました。

●山菜おこわ風

春の訪れと共に山菜も顔を出し始めたので、ぜんまいと筍の入った具にもち米を加えておこわ風にしました。

●すまし汁

えびのすり身に長芋、生クリームを加えてしんじょうにし、桜の型で花型にしました。卵豆腐と柚子をお供にしております。

●白身魚の黒酢あんかけ

甘酢あんには黒酢を使用し、隠し味にリンゴジュースを加えて甘酸っぱく仕上げました。淡泊な白身魚のカラスカレイに衣をまとい、揚げてから甘酢あんをかけました。

●桜ポテト

桜のピンク色した桜ポテトです。じゃが芋にたらこを加熱し、ポロポロにして和えてあります。

●桜ゼリー

梅酒ゼリーに桜の花を浮かせました。