

5月誕生会メニュー(平成29年5月9日)担当:阿部

ふんわり卵の天津飯 ごま豆乳スープ~ラー油入り~ 棒棒鶏 ミックスフルーツゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

全体的に中華料理でまとめてみました。
ここまで中華なお膳は珍しかったようで、利用者様に喜んで頂きました。

●ふんわり卵の天津飯

中華の定番料理、天津飯をより食べやすく考えてみました。炒り卵状のかに玉に甘目のあんをかけて食のすすむ一品です。グリーンピースは皮が硬いので、ミキサーにかけてから盛り付けました。

●ごま豆乳スープ~ラー油入り~

豆乳ベースの中華スープに白菜、春雨、しめじを加え、すりごまとラー油で風味付けしました。
ソフト・ミキサー食の上に乗っているのは、白菜と葱を合わせた物としめじをきのこの型でくり抜いた物です。

●棒棒鶏

鶏肉は、軟らかく調理して、常・刻み食共に同じものを提供しました。
きゅうりは、刻み食はより細かくしました。
タレは、醤油・みりん・生姜・オイスターソース・すりごま・マヨネーズで作りました。

●ミックスフルーツゼリー

白桃・みかん・さくらんぼと旬のメロンをゼリー寄せにしました。見た目も涼しげなデザートです。
ゼリー部分は、缶詰のシロップと「いろはす」というみかんと桃の透明なジュースで作りました。