

# 6月誕生会メニュー(平成29年6月13日)担当:水澤

グリーンピースご飯 鯛だしがおるすまし汁 鯛のかぶら蒸し 鶏梅 オレンジムース～紫陽花仕立て～



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

6月の旬な食材を使い、見た目や香りにも気を配り献立を考えました。  
6月の良いイメージを料理で表現してみました。

### ●グリーンピースご飯

6月までが旬のグリーンピースを使い、2番だしで炊く事で旨みを活かしたご飯になっています。

### ●鯛だしがおるすまし汁

鯛のアラ、花かつお、昆布でだしをとり、椀種として南瓜まんじゅうを使い、三つ葉を添えた香りの良いすまし汁となっています。

### ●鯛のかぶら蒸し

お祝い事には欠かせない人気の魚「鯛」を使い、添えに人参とブロッコリー、穂じそを飾り、見た目から楽しめる1品です。

### ●鶏梅

鶏ささみフレークときゅうりを練り梅で味付けした、手軽で美味しい1品です。

### ●オレンジムース～紫陽花仕立て～

100%オレンジジュースに生クリームと牛乳を混ぜ、分離を利用し2層にしたムースに、紫陽花に見立てたゼリーを乗せたデザートです。