

8月誕生会メニュー(平成29年8月8日)担当:今井

塩レモンおにぎり コーンと冬瓜のスープ 白身魚のグリーンガスパチョソース
きゅうりと挽肉のカレー炒め ミルクプリンとメロンのキラキラゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

夏真っ盛りということで、グリーンを主体に見た目に涼しさのあるメニューにしました。

●塩レモンおにぎり

レモンの皮と果汁、鮭フレーク、ドライバジルを混ぜ、爽やかなおにぎりにしてみました。

●白身魚のグリーンガスパチョソース

すりおろしのきゅうり、レモン汁、すりおろしにんにく等をソースに使い、大葉・みょうがを散らし、夏らしいメニューにしました。

●コーンと冬瓜のスープ

コーンは口に残ってしまうので、ミキサーにかけ、溶き卵と冬瓜を使い涼しげな見た目のスープにしました。

●きゅうりと挽肉のカレー炒め

夏の食材であるきゅうりを挽肉と共に炒め、カレー粉・オイスターソース等で味付けしたクセになる1品です。

●ミルクプリンとメロンのキラキラゼリー

ミルクプリンの上に、メロンシロップをサイダーでゼリーにしてクラッシュさせ、メロンとレモンを飾りました。
ソフト食・ミキサー食の方には、黄桃缶星型に固めたものを飾りました。