

10月誕生会メニュー(令和3年10月12日)担当:水澤

秋鮭のピラフ 紫芋のポタージュ 秋刀魚と秋茄子のミルフィーユ仕立て モンブラン



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

「実りの秋」と言われるくらい豊富な食材が揃う10月
秋の味覚を存分に楽しんでもらえる献立を考えました。

●秋鮭のピラフ

この時期が一番美味しい「秋鮭」を使ったピラフです。
香りを楽しみながらお召し上がりください。

●秋刀魚と秋茄子のミルフィーユ仕立て

今が旬の「秋刀魚」「秋茄子」をミルフィーユ仕立てにした一品。
相性の良いトマトの煮込みと共に召し上がりください。

●紫芋のポタージュ

秋を代表する食材「紫芋」を使ったポタージュです。
目で楽しんでもらえる盛付を心掛けました。

●モンブラン

この時期によく見かける秋の定番スイーツ「モンブラン」
秋の味覚をお楽しみください。