

12月誕生会メニュー(令和3年12月14日)担当:樋口

サーモンいくら丼 沢煮椀 里芋まんじゅうのあんかけ 菊とかぶの甘酢 抹茶パンナコッタ



常食

刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

お刺身の出せる季節になりました。

旬の里芋をつかった主菜と、クリスマスカラーをイメージしたデザートをお出しします。

●サーモンいくら丼

人気のサーモンと、いくらをのせた海鮮丼です。

●里芋まんじゅうのかにのあんかけ

冬が旬の栄養満点の里芋をつぶし、中にはひき肉を入れて蒸し、あんかけの中にカニの身を入れたぜいたくな一品です。

●抹茶のパンナコッタ

クリスマスカラーをイメージした赤、白、緑を使った、抹茶のパンナコッタです。

●沢煮椀

沢煮椀は、材料を、千切りにした具たくさんという意味のお汁です。

●菊とかぶの甘酢

新潟の特産、おもいのほかとかぶを合わせた酢の物です。