

2月誕生会メニュー(令和3年2月9日)担当:金子

カニカマおにぎり・塩麴の漬物・たっぷり野菜の味噌スープ・鯛の昆布蒸し
なめらか塩プリン〜苺ソース添え〜



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

2月に旬を迎える食材を多く使用した献立にしました。
彩も鮮やかに仕上げてあります。

●カニカマおにぎり

カニカマと塩昆布を混ぜ、隠し味にマヨネーズを加えてあります。

●塩麴の漬物

箸休めに漬物を付けました。
塩麴の甘みでさっぱりと仕上げてあります。

●なめらか塩プリン苺ソース添え

ほのかな塩気と甘みで癖になる味です。
苺の酸味がいいアクセントになっています。

●たっぷり野菜の豆乳味噌スープ

根菜類を中心に使ったスープになっています。
豆乳を加える事により、まろやかな仕上がりになっています。

●鯛の昆布蒸し

鯛に酒をふり昆布茶をかけ、野菜と一緒に蒸してあります。
仕上げにポン酢をかけさっぱりと仕上げました。