

# 4月誕生会メニュー(令和3年4月13日)担当:阿部

海老ピラフ オニオンスープ フライドチキン 春キャベツとイカのポン酢ジュレがけ パンナコッタ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

アメリカで愛され日本ではケンタッキー・フライド・チキンで知られているフライドチキンを中心に普段とは一風変わった欧米風の献立をご用意しました。

### ●海老ピラフ

野菜の旨味とバター風味を加えた炊き込みご飯にプリプリの大ぶりの海老をトッピングしました。

### ●フライドチキン

鶏モモ肉にハーブ、スパイスを効かせた衣をまぶし、カリッと揚げました。添えには初めてオニオンリングを用意しました。

### ●パンナコッタ

生クリームで濃厚なパンナコッタにほろ苦いカラメルソースをかけクッキー型で模様を付けました。

### ●オニオンスープ

玉葱を長時間ソテーして甘みを引き出し、コンソメベースのスープにしました。クルトンのサクサクした食感も楽しめます。

### ●春キャベツとイカのポン酢ジュレがけ

今が旬の甘みがあり、柔らかなキャベツにイカと三つ葉を合わせ、さっぱりとしたポン酢のジュレをかけました。