

5月誕生会メニュー(令和3年5月11日)担当:北原

そら豆と桜エビの炊き込みご飯・すまし汁・鯖のふき味噌マヨ焼き・菜の花の辛子和え・フルーツ羊羹



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

春の食材をたくさん取り入れた食事になりました。
緑・ピンク・黄色と見た目からも春らしいものにしました。

●そら豆と桜エビの炊き込みご飯
桜エビでピンクに炊いたご飯に、そら豆の緑をのせて春色のご飯にしました。

●鯖のふき味噌マヨ焼き
山菜のふきの風味で鯖を焼き、香からも春を感じられるものにしました。

●フルーツ羊羹
羊羹の上にフルーツのゼリー寄をのせました。
サッパリと食べられる羊羹にしました。

●すまし汁
筍のすまし汁です。

●菜の花の辛子和え
菜の花にカニの身をのせ、普段より豪華な辛子和えにしました。