

8月誕生会メニュー(令和3年8月10日)担当:金子

薬味ご飯・枝豆翡翠汁・太刀魚のレモンバジルソース・おぼろ豆腐カニカマあんかけ・チーズムース～白桃添え



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

まだまだ、残暑が厳しい季節ということで、旬の食材を使用しさっぱりしたメニューを考えました。

●薬味ご飯

だし汁で炊いたご飯に、みょうが・生姜大葉・梅を、混ぜてあります。

●太刀魚のレモンバジルソース

太刀魚にレモンの効いたサツパリソースをかけました。付け合わせには、ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカをマリネ仕立てにしてあります。

●チーズムース～白桃添え～

濃厚なチーズムースの上に食紅で色付けた白ワインゼリーと夏が旬の白桃をトッピングしました。

●枝豆翡翠汁

夏が旬の枝豆ときゅうりをミキサーにかけてくず粉でトロミを付けた冷たい汁です。

●おぼろ豆腐カニカマあんかけ

冷ややっこなど冷たくして食べる機会の多いおぼろ豆腐を温かいあんかけにしてみました。