

9月誕生会メニュー(令和3年9月14日)担当:阿部

うな玉丼 きのこ汁 れんこんとひじきのさっぱりつくね 山形のだし 和梨のコンポートシャーベット



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

涼しくて過ごしやすい「食欲の秋」がやってきました。
そこで今月は旬の食材を使った、活力の湧いてくる献立を考えました。

●うな玉丼

言わずと知れたスタミナ食材である鰻と、和風味のトロトロの卵を合わせました。

●れんこんとひじきのさっぱりつくね

鶏ひき肉にレンコン、ひじき、万能ねぎを加えて、生姜の千切り入りのあんをかけました。

●和梨のコンポートシャーベット

ひんやり冷たいコンポートに、はちみつレモンをトッピングしました。
少し凍った状態で提供しました。

●きのこ汁

しめじ、なめこ、椎茸、ヒラタケを中心にきのこの旨味が凝縮された、具たくさんのお汁です。

●山形のだし

山形県の郷土料理になります。
旬の野菜と香味野菜を使ったさっぱりヘルシーな副菜になります。