

# 10月誕生会メニュー(平成30年10月9日)担当:水澤

秋の炊き込みご飯 具だくさんきのこ汁 秋鮭の照り焼き 柿なます 2色のお芋シヨコラ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

「食欲の秋」と言う事もあり、美味しい食材がたくさんある秋の味覚を「目で見て楽しめ食べて楽しめる」献立を考えました！！旬の味をお楽しみ下さい。

### ●秋の炊き込みご飯

秋の味覚が楽しめる1品です。  
きのこ、銀杏などの旬の味を味わって下さい。

### ●柿なます

今が旬の「柿」を大根と人参と一緒になますにしました。  
柿に甘さと三杯酢の酸味がベストマッチな1品です。

### ●具だくさんきのこ汁

秋が旬のきのこをたっぷり使ったきのこ汁です。

### ●2色のお芋シヨコラ

さつま芋と紫芋を裹ごして、チョコレート、ホワイトチョコレートと混ぜ合わせシヨコラに見立てた野菜スイーツです。  
2色の色彩と味をお楽しみ下さい。

### ●秋鮭の照り焼き

秋が旬の「秋鮭」を使った照り焼きです。  
添えには、型抜きした人参と天ぷらにした春菊をご用意しました。魚の照りにもこだわりました。