

# 12月誕生会メニュー(平成30年12月11日)担当:河田

ケチャップライス ほうれん草クリームスープ チキンのクリスマスカラー野菜のソース添え  
大根と貝柱のサラダ イタリア風フルーツポンチ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

クリスマスカラーの赤・緑・白を食材に取り入れた洋風の献立です。

### ●ケチャップライス

旨味となるベーコンが入っています。  
真ん中にとろっと卵を乗せ、オムライス風に仕上げました。

### ●ほうれん草クリームスープ

クリスマスツリーや柵の緑色は、ほうれん草と思ひスープにしました。  
玉ねぎ、じゃが芋をミキサーにかけて作りました。

### ●チキンのクリスマスカラー野菜のソース添え

チミチュリソースを参考にしています。  
赤のパプリカ、緑のズッキーニ、白いかぶと人参をさいの目にした野菜をソースに混ぜ合わせました。バジルと一緒に焼いた、塩の効いた鶏肉の上にカラーの野菜を飾りました。

### ●大根と貝柱のサラダ

ホワイトクリスマスをイメージしたサラダです。  
白い大根は雪です。貝柱フレークの旨味とマヨネーズがマッチして、とても美味しい1品です。  
緑のかいわれ大根を入れて、赤いカニカマをトッピングしました。

### ●イタリア風フルーツポンチ

イチゴ・キウイフルーツ・白桃缶・マンゴー缶を使いました。  
白ワイン・シャンメリーをゼリー状にしています。  
利用者様に食べやすくしました。