

2月誕生会メニュー(平成30年2月13日)担当:五十嵐

蟹飯 粕汁 鱈のみぞれ煮 茶碗蒸し チョコムース



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

冬に旬を迎える食材と、体の中から温まれるようなメニューにしました。

●蟹飯

普段から登場するメニューでもありますが、生姜を加える事でまだまだ寒い時期も続くので、風邪予防になればと思いを考えてみました。

●粕汁

粕汁も、冬場には良く食べられるメニューです。酒粕で体の中からあったまってもらえると思います。具たくさんで食べごたえのあるメニューにしました。

●鱈のみぞれ煮

冬が旬の鱈を揚げて、調味料と大根おろし、香りづけにトウモロコシを加える事で香りも楽しんでもらえると思います。見た目はシンプルな料理ですが、季節感も出るメニューで

●茶碗蒸し

久しぶりに茶碗蒸しを出してみました。今回は、なかなか入れない牛乳を加えて、茶碗蒸しを作ってみました。上にかかっているあんは、めんつゆで作って

●チョコムース

バレンタイン直前という事もあり、チョコムースにしてみました。苺は、ハートに飾り切りをしてミントを添えています。