

# 3月誕生会メニュー(平成30年3月13日)担当:河田

牛肉と舞茸の散らし寿司 カレイのお吸い物 手作り豆腐ハンバーグ 青菜の浸し 黒ごまプリン



常食



刻み食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

お祝いの散らし寿司にボリュームを出し、おかずはヘルシーで旬の食材を取り入れた献立にしました。

### ●牛肉と舞茸の散らし寿司

牛肉と舞茸を甘辛に味付けして、舞茸の香りを感じつつ、ボリューム感をだしました。

### ●手作り豆腐ハンバーグ

中身は、豆腐の他に鶏ひき肉、しめじ、玉葱、人参が入っている和風ハンバーグにしました。生姜風味のあんがかかっています。

### ●カレイのお吸い物

脂ののったカレイに梅の花型にした人参と三つ葉の香りを効かせて、春をイメージしたお吸い物となっています。

### ●青菜の浸し

アスパラ菜の浸しです。甘味があって美味しい一品となりました。

### ●黒ごまプリン

黒すりごまのたっぷり入ったプリンです。