

# 4月誕生会メニュー(平成30年4月10日)担当:樋口

五目いなり寿司 若布の中華風卵スープ 白身魚のマスタードソースがけ 春のババロア



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

大雪だった冬が終わり、爽やかな春を感じるメニューにしました。

### ●五目いなり寿司

ご飯の具に、ひじき・人参・油揚げを入れたいなり寿司です。アクセントに桜の塩漬けを飾りました。

### ●白身魚のマスタードソースがけ

粒マスタードの酸味とハチミツを少し入れ、まるやかにした爽やかなマスタードソースをかけた、春が旬の鯛の主菜です。添えは、新じゃがとアスパラになっています。

### ●若布の中華風卵スープ

中華風の味で、卵をふんわり仕上げました。

### ●春のババロア

ピンク色のいちごホイップを多めに飾り、ミニパフェ風に仕上げたババロアです。