

5月誕生会メニュー(平成30年5月8日)担当:五十嵐

かりかり梅と竹の子の炊き込みご飯 ほうれん草となめたけの吸い物 とんかつ 大根の甘酢漬 抹茶ムース



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

ボリュームのあるメニューになりましたが、主菜が目立つ様にまわりをさっぱりにしてみました。

●かりかり梅と竹の子の炊き込みご飯

生姜も加え、飾りに千切りにした大葉を乗せて、かりかり梅、竹の子と一緒にさっぱりとしたご飯になっています。

●ほうれん草となめたけの吸い物

味付けなめたけとめんつゆが入っているので、甘めの吸い物になっています。
花型人参を飾りました。

●とんかつ

食べやすい様に豚ロースを3枚重ねて揚げています。
かけているソースは、ごま味噌ベースになっています。

●大根の甘酢漬

桜の塩漬けも加え、少しピンクになっています。
とんかつの箸休めとして食べてもらえる様に考えました。

●抹茶ムース

トッピングにホイップと小豆をのせるので、下のムースは甘さ控えめになっています。