

6月誕生会メニュー(平成30年6月12日)担当:阿部

十六穀ごはん 越後もち豚の豚汁 手作りがんもと夏野菜の揚げ浸し カニ入りもずく酢 メロンの2層ゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

野菜・果物がおいしくなる時期です。
旬の食材を使って栄養満点！食欲増進！

●十六穀ご飯

黒米、大麦、粟など栄養満点な十六種類の穀物を混ぜて炊き、ほぐした鮭とごま塩をトッピングしました。

●越後もち豚の豚汁

新潟のブランド豚、越後もち豚を使用しました。柔らかな肉質と甘味のある脂身が特徴です。

●手作りがんもと夏野菜の揚げ浸し

手作りのがんもどきと旬のなすと南瓜の素揚げを添えて、甘辛いタレに浸しました。

●カニ入りもずく酢

かにときゅうりをのせ、暑い時期にピッタリのサッパリとした副菜です。

●メロンの2層ゼリー

上は旬のメロンとサイダーのゼリー、下はパannaコッタの2層になっています。見た目もきれいな涼やかなゼリーです。