

8月誕生会メニュー(平成30年8月14日)担当:河田

うなぎの散らし寿司 あおさのすまし汁 夏野菜の肉あんかけ 酢ずいき 桃のムース



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

お盆という事で、長岡の料理、長岡野菜を取り入れたお膳にしました。

●うなぎの散らし寿司

お祝い散らし寿司は、うなぎをのせました。
酢飯にきゅうり、大葉、ごまを混ぜています。
真ん中に甘酢生姜をのせました。

●酢ずいき

箸休めにこれもまた長岡野菜の一つずいき(ハツ頭の茎の部分)の酢の物です。

●あおさのすまし汁

絹豆腐を四つ葉のクローバーで型どり、幸せのクローバーが見え隠れする、磯の香のすまし汁です。
みょうがの香りもお楽しみください。

●桃のムース

夏の果物、桃を飾ったデザートです。
白桃缶をミキサーにかけてムースを作り、角切りにした桃をトッピングしました。

●夏野菜の肉あんかけ

長岡野菜の一つ夕顔をとりみをつけて味付けし、
鶏挽肉のあんをかけました。