

# 1月誕生会メニュー(平成31年1月8日)担当:阿部

香り梅ご飯 雑煮風 ぶりの照り焼き 揚げ出し豆腐の五目あんかけ 黒豆ゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

まだまだ年明け早々ということで、正月の料理・食材を中心に考えました。

### ●香り梅ご飯

梅、大葉、ごま、かつお節の入った香り高いさっぱりとした混ぜご飯です。

### ●揚げ出し豆腐の五目あんかけ

生姜、オイスターソースを使い、中華風の五目あんかけにしました。

### ●雑煮風

はんぺんをお餅に模した、具だくさんの汁物です。

### ●黒豆ゼリー

お餅の定番食材:黒豆の甘露煮をシロップごと使った、正月にピッタリのゼリーです。

### ●ぶりの照り焼き

出世魚として、正月に定番のぶりを使い、大根と人参で作った紅白の飾り結びを添えました。