

4月誕生会メニュー(平成31年4月9日)担当:河田

洋風ライス 野菜スープ ビーフステーキ 春色梅風味サラダ 桜のパンナコッタ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

平成から令和へかわる春色のお膳です。

●洋風ライス

ローリエを入れて炊き上げたほんのりハーブの香りのするライスです。

●野菜スープ

春キャベツがたっぷり入ったスープです。

●ビーフステーキ

平成最後の誕生会です。豪華に元気な源ステーキです。肉に塩・胡椒を振って焼き、砂糖、醤油の甘辛い味にバターを加えたソースをかけました。人参グラッセは梅の花型です。

●春色梅風味サラダ

元号、令和の決め手となった万葉集の梅の花の歌から、梅を使った味付けにしました。

ミキサー食の方には、新潟県の花チューリップをイメージした盛り付けです。

赤の人参、白のえのき、黄色はスクランブルエッグです。梅ソースをかけています。

●桜のパンナコッタ

ミキサー食の方の飾りは、塩漬桜の花びらをミキサーにかけて砂糖を加えてソフティアGで固めています。