

1月誕生会メニュー(令和4年1月11日)担当:北原

海鮮いなり・すまし汁・豚肉の八幡巻き・漬物・栗ようかん



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

お正月を意識して、おせちに使われるものを使用しました。
利用者様に人気のある寿司にカニ・イクラを乗せて豪華にしました。

●海鮮いなり
寿司は利用者様に人気のメニューです。
カニ・イクラを乗せ特別感をだしました。

●豚肉の八幡巻き
正月料理に出される八幡巻きはごぼうを使いますが、
食べやすさを考えいんげんと人参を巻きました。

●栗ようかん
正月に食べる栗の甘露煮を栗きんとんとは
別の形で提供したいと思いようかんにしました。

●すまし汁
海老の錦糸シュウマイを椀だね
にして優しいすまし汁にしました。

●漬物
大根の漬物で箸休めに。