

2月誕生会メニュー(令和4年2月8日)担当:水澤

白ふわあんかけチャーハン・中華スープ・ブロッコリーの粒マスタード和え・苺と杏仁豆腐の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】

普段あまりお出ししていない「中華料理」にチャレンジ！！
五感を使って楽しく食べていただける盛り付けに注目です！

●白ふわあんかけチャーハン

ホタテ・胡麻油が香る餡に、卵白を加えて「ふわふわ」な食感を演出しております。

●ブロッコリーの粒マスタード和え

簡単で美味しい一品。
シンプルながら一度食べたらくせになる味付けです。

●中華スープ

中華料理の万能調味料「創味シャンタン」で仕上げた一品。

●苺と杏仁豆腐の2層ゼリー

中華料理の定番デザート「杏仁豆腐」をベースに苺ゼリーを重ねて2層ゼリーにしました。