

3月誕生会メニュー(令和4年3月8日)担当:吉田

梅しらすおにぎり・いわしつみれ汁・手作りロールキャベツ・ごぼうサラダ・甘酒くずもち



常食

刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

春が旬の食材をたくさん取り入れた食事になりました。

●梅しらすおにぎり

生姜を入れて炊いたご飯にカリカリ梅としらすを混ぜました。
カリカリとした食感の楽しめるおにぎりです。

●いわしつみれ汁

いわしのつみれを入れたすまし汁です。
柚子の香りをお楽しみください。

●甘酒くずもち

練乳を加え、甘酒が苦手な人でも食べやすく仕上げました。

●手作りロールキャベツ

春キャベツを使い一つ一つ丁寧に作りました。

●ごぼうサラダ

ごぼう、人参、菜の花をごまマヨネーズで和えました。