

4月誕生会メニュー(令和4年4月12日)担当:中島

桜鯛と筍の炊き込みご飯、春の吸い物、蓮根のはさみ焼き、春キャベツの胡麻和え、抹茶ティラミス



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

旬の食材を使い、味だけではなく見た目や香りにも春らしさを表現しました。

・桜鯛と筍の炊き込みご飯
旬の鯛と筍をふんだんに使い、味わい豊かに仕上げた贅沢な一品です。

・春の吸い物
旬の菜の花に加え、湯葉と風味豊かな椎茸と柚子を使用した豪華な一品です。

・抹茶ティラミス
話題の和スイーツを作りました。
抹茶のほのかな苦みとクリームのかさの甘さの相性は抜群です。トッピングに旬の苺を乗せ、春らしさを表現しています。

・春キャベツの胡麻和え
甘みの強い春キャベツを胡麻と和えることでよりキャベツの甘さを強く感じられます。

・蓮根のはさみ焼き
薄切りの蓮根で鶏挽肉を食べやすい大きさにはさみ焼きしました。蓮根の食感と鶏肉の味わいをお楽しみください。