

5月誕生会メニュー（令和4年5月10日）担当：阿部

海鮮丼、あおさとお麩のみそ汁、茶碗蒸し、フルーツの盛り合わせ



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

海の幸をたっぷり召し上がっていただきたく、海鮮丼をメインに献立を考えました。

・海鮮丼

マグロ、白身魚、甘エビ、いくら、しらす、卵焼きを彩りよく盛り付け、お好みでわさび醤油をかけて召し上がっていただきました。

・茶碗蒸し

たくさんの具材を入れ、木の芽で爽やかな香りを楽しんでいただきました。

・あおさとお麩の味噌汁

風味の良いあおさとふわふわなお麩のお味噌汁です。

・フルーツ盛り合わせ

旬で栄養満点のメロンと苺を盛り合わせました。