

# 6月誕生会メニュー（令和4年6月14日）担当：北原

中華ちまき風おにぎり・カニと卵のスープ・シュウマイ・  
チンゲン菜のオイスターソース炒め・レモンムース



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

## 【今月のポイント】

中華ちまきを中心に、中華の献立を考えました。  
暑くなってくる季節なのでデザートには酸味のあるレモンを使用しています

・ 中華ちまき風おにぎり  
沢山の具材が入ったモチモチおこわを  
おにぎりにしました

・ シュウマイ  
挽肉に細切りにした皮をまとわせた  
シュウマイです

・ レモンムース  
レモンの酸味がきいたさっぱりしたムースです

・ カニと卵のスープ  
カニの入ったかきたまスープです

・ チンゲン菜のオイスターソース炒め  
チンゲン菜、しめじ、ツナをオイスター  
ソースで炒めました