9月誕生会メニュー(令和 4年 9月13日)担当:中島

冷やし至乳坦々うどん、厚揚げの酢豚風、中華風冷奴、お米のムースケーキ





常食

刻み食



ト食・ミキサー食

【今月のポイント】

初秋ですが、まだまだ暑い日が続きますので少しでも 涼しさを感じられる献 えとなっています。

- ・冷やし至乳坦々がん 相性の良い胡麻と豆乳のスープを 冷やすことで、さっぱりと食べやすい 一品です。
- ·中華風冷奴 風味が特徴の薬味を使うことで 食感と香り双方を楽しめます。

- ・厚揚げの酢豚風 中華の定番の酢豚を厚揚げて 作ってみました。柔らかく、とても食べやすく なっております。
- ・お米のムースケーキ 新潟の特産であるお米をムースケーキ にしてみました。あっさりとした甘みが特徴 です。