

# 12月誕生会メニュー（令和5年12月12日）担当：阿部

十六穀ごはん、中華風コーンスープ、揚げ鶏の香味ソースかけ、マーボー春雨、杏仁豆腐



常食



刻み



ソフト・ミキサー食

## 【今月のポイント】

今月のテーマは”中華”です。今まで提供したことのないメニューを考え、利用者様に楽しんで頂きました。

### ●十六穀ごはん

栄養たっぷり、他の料理を引き立てるシンプル味わいです。

### ●揚げ鶏の香味ソースかけ

油淋鶏として親しまれている料理です。薬味の効いた甘酸っぱいソースを片栗粉の衣の揚げ鶏にたっぷりかけました。

### ●杏仁豆腐

アーモンドエッセンスで杏仁豆腐を再現し、パインとクコの実を加えました。

### ●中華風コーンスープ

ペースト状のコーンの甘みと、卵のコクが合わさったとろみのあるスープです。

### ●マーボー春雨

彩りの良い食材を選び、甜麺醬豆板醬などの中華の調味料を使い、本格的に仕上げました。