

1月誕生会メニュー（令和6年1月9日）担当：金子

蟹の押し寿司・肉すい・前菜2種盛り・ホワイトチョコムース



常食

刻み



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

新年を迎え1番最初の誕生会ということで旬食材を使用し、目でも楽しんで頂けるよう彩りにも気をつけました。

●蟹の押し寿司

散らし寿司で蟹肉をはさみ押し寿司の型で押ししてあります。トッピングには錦糸卵とイクラを使用し華やかに仕上げました。

●肉すい

大阪名物の肉すいは肉の旨味とだしが効いた、汁ものとなっております。椎茸を使用し、旨味アップ！

●花野菜マスタード和え

ブロッコリーとカリフラワーをマスタードソリ芋を柚子味噌で和え、甘じょっぱくで和えました、ホタテの貝柱が入ることにより仕上げてあります。旨味がプラスされています。

●里芋の柚子味噌和え

●ホワイトチョコムース

ホワイトチョコを使用した、濃厚でクリーミーなムースです。トッピングのリンゴは甘さ控えめなコンポートに仕上げてあります。