

3月誕生日会メニュー(令和6年3月12日)担当：宮原

・海鮮ばらちらし・味噌汁・根菜のごま味噌煮・漬物・抹茶ぷりん



常食



刻み



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

3月らしいメニューを考えてみました。

●海鮮ばらちらし
梅とひじきの漬物を混ぜたご飯に、漬けにしたまぐろと鯛、えびと厚焼き玉子、絹さやをちらしました。

●味噌汁
あおさと白玉麩のみそ汁です。

●根菜のごま味噌煮
3種類の根菜と、つきこんが入ったゴマたっぷり煮物です。

●漬物
かぶときゅうりを塩漬けにしました。

●抹茶ぷりん
少し苦みのあるぷりんに、旬の苺とブルーベリーソースをトッピングしました。