

7月誕生日会メニュー(令和6年7月9日)担当:宮原

角煮丼・台湾風春雨スープ・夏野菜マリネ・豆花(トウファ)



常食・刻み食



ソフト食・ミキサー食

【今月のポイント】

台湾料理を参考に、辛味や癖を抑えた食べやすい味付けの献立にしました。

★角煮丼

豚バラ肉の角煮と、チンゲン菜、とろっと卵をご飯にのせました。

★夏野菜マリネ

ズッキーニ、かぼちゃ、赤パプリカの色鮮やかな和え物です。

★台湾風春雨スープ

春雨、エビボール、ホタテの貝柱、たけのこ、春菊が入った山椒が効いているスープです。

★豆花(トウファ)

豆乳と牛乳で作った豆花に、ジャスミンティーシロップとこしあんソースをかけ、ピーナッツ粉、マンゴーをトッピングしました。