

8月誕生日会メニュー(令和6年8月13日)担当:金子

鮭のカレーピラフ・鶏肉塩だれ焼き・トマ玉スープ・冬瓜の梅煮

レアチーズ甘夏ソース添え



常食・刻み食



ソフト食・ミキサー食

【今月のポイント】

暑い季節で食欲も落ちる時期なので夏バテしないようスパイシーなご飯とさっぱりとして口当たりの良い献立にしてみました。

★鮭のカレーピラフ

脂ののった鮭とコーン、玉葱をカレー味のピラフにしました。彩りにピーマンを添えてあります。

★トマ玉スープ

夏が旬のトマトを卵と一緒にいれてあっさりとしたスープにしてみました。

★レアチーズ甘夏ソース添え

レアチーズに甘夏で作ったソースと中には甘夏の果肉もいれて上からかけてあります。

★鶏肉の塩だれ焼き

前日に鶏肉を塩だれに漬け込み焼き上げました。キャロットラペを添えてあります。

★冬瓜の梅煮

冬瓜ともずくを梅干しと一緒に煮てみました。さっぱりとした味で暑い夏におすすめです。