

9月誕生日会メニュー(令和6年9月10日)担当:阿部

・ サフランライス・アボカドの冷製スープ・ミックスグリル・野菜のゼリー寄せ



常食・刻み食



ソフト食・ミキサー食

【今月のポイント】

まだまだ残暑の厳しいこの季節、そこで今月は涼しげながらも食べ応えのある献立です。

★サフランライス

海老とホタテの旨味が入っています。サフランの香りと色合いを楽しんでもらいました。

★ミックスグリル

チキンとベーコンのグリルにハンバーグを加え、和風のオニオンソースをかけました。

★さつま芋とアボカドの冷製スープ

さつま芋とアボカドをミキサーにかけ豆乳を加えた、ほんのり甘くて冷たいスープです。

★野菜のゼリー寄せ

ゼリーの中にはトマト、キュウリ、黄パプリカ、枝豆、かにかまが入っています。めんつゆ、白だしの和風味です。