

10月誕生日会メニュー(令和7年10月14日)担当:金子

きのこおこわ・お吸い物・鮭の焼き漬け・柿パannaコッタ



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

秋が旬の食材を盛り込んだ献立を考えました。

★きのこおこわ

きのこことホタテと一緒にたきこみました。
食べやすいように、精白米ともち米を
半々入れて炊きこんであります。

★お吸い物

見た目から秋を感じていただきたいと思い
生麩のもみじをあしらっております。
湯葉と黄菊を加えてあります。

★鮭の焼き漬け

焼いた鮭をきのこ、さつま芋と一緒に
味付けし、再度加熱して味をしみこませて
あります。

★柿パannaコッタ

柿をミキサーにかけて滑らかにし生クリー
と一緒に固めました。
彩にセルフィーユを添えました。