

11月誕生会メニュー(令和7年11月11日)担当:宮原

海鮮塩天津飯・鶏団子の生姜醤油スープ・春菊とエビのにんにく和え・ウーロン茶ゼリー

常食



ソフト食 ミキサー食



【今月のポイント】

寒くなってきたので、旬の食材とにんにく、生姜を使用した体が温まる中華の献立をご用意しました。

★海鮮塩天津飯

天津飯にカニとホタテの旨味がたっぷり入った塩味のあんをかけました。

★鶏団子の生姜醤油スープ

長岡の生姜醤油ラーメンのスープをイメージして作りました。鶏団子は手作りです。

★春菊とエビのにんにく和え

春菊とエビに、相性の良いにんにくを効かせた、ほろ苦くパンチがある一品です。

★ウーロン茶ゼリー

さっぱりしているウーロン茶ゼリーに濃厚なクリームチーズソースを合わせました。