

12月誕生会メニュー(令和7年12月9日)担当:金子

パエリア・かぶの酒粕ポタージュ・イタリアンチキン・柚子大根・ルレクチェ



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

12月の献立は季節の食材を使用して、和洋折衷の献立を考えてみました。彩にも気を付け、目で見ても楽しんでいただける様に考えてあります。

★パエリア

かに、ホタテ、エビをご飯と一緒に炊き上げました。彩に赤パプリカと黄パプリカを添えてあります。

★かぶの酒粕ポタージュ

冬に旬を迎えるかぶをミキサーにかけ酒粕と味噌と一緒に和風のポタージュにしてみました。

★イタリアンチキン

鶏肉とトマトと一緒に焼いてチーズを上からかけてあります。トマトの酸味とチーズのこくがよく合うソースです。

★柚子大根

箸休めには、さっぱりと食べていただけるよ
柚子と大根をはちみつと酢で漬けてあります

★イタリアンチキン

12月に旬を迎えるルレクチェは新潟県が産地の果物です。出荷の時期が短いことから幻の洋ナシと呼ばれています。