

12月誕生日会メニュー(令和7年1月14日)担当:柿倉

鮭の炊き込みご飯・かに真丈・春菊の和風サラダ・フルーツグラタン



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

お正月の要素を少しずつ取り入れた心も体もあつたまる和食をご用意しました。

★鮭の炊き込みご飯

角切りの大きな鮭の身を醤油味で煮てから炊き込みました。
トッピングにいくらをのせています。

★かに真丈

かにをたっぷり入れた魚のすり身を揚げて、生姜の入ったあつたかい餡をかけました。

★春菊サラダ

春菊とねぎ、油揚げを柚子胡椒で和えました。
春菊の香りと柚子胡椒のピリ辛さをお楽しみいただけます。

★フルーツグラタン

フルーツをカスタードで和えてからカップに盛り付け、オーブンで焼き色を付けました。冬にピッタリのあつたかいデザートです。