

# 3月誕生日会メニュー(令和7年3月11日)担当:金子

海鮮炊き込みご飯・お吸い物・かぶら蒸し・菜の花のくるみ醤油かけ・豆乳いちごムース



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

## 【今月のポイント】

春に旬を迎える食材を使用し、見た目・味で春を味わっていただける献立を考えました。

### ★海鮮炊き込みご飯

蟹とホタテの旨味が沁み込んだ炊き込みご飯です。彩りに小ネギを添えました。

### ★お吸い物

湯葉・柚子・三つ葉を使用しさっぱりしたお吸い物にしました。

### ★豆乳いちごムース

苺をミキサーにかけて豆乳ムースにしました。ソースにも苺を使用しトッピングに苺を添えて、苺をふんだんに使用したあっさりしたムースです。

### ★かぶら蒸し

白身魚にすりおろした蕪と泡立てた卵白を乗せて彩りに人参ときくらげを入れました。餡には木の芽をみじん切りにしていれ爽やかな香りをお楽しみいただけます。

### ★菜の花のくるみ醤油かけ

生の菜の花を使用し脇に筍を添えミキサーにかけて細かくしたクルミと醤油を合わせてかけてあります。