

4月誕生日会メニュー(令和7年4月8日)担当:柿倉

生姜としらすの炊き込みご飯 チョレギサラダ 手作りシュウマイ 濃厚黒ごまプリン



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

誕生日会ならではのひとつひとつ手作りしたりシュウマイを主菜とし、野菜をたっぷり使った、栄養満点な献立となっています。

★生姜としらすの炊き込みご飯

生姜とホタテを炊き込んだ、旨味たっぷりのご飯にプリプリのしらすと爽やかな大葉をトッピングしました。

★手作りシュウマイ

オイスターソースを効かせたタネを一つ一つ丁寧に包み、温かい状態で提供しました。

★チョレギサラダ

日本オリジナルの韓国風サラダを意味するチョレギサラダです。ごま油の香りが食欲をそそります。

★濃厚黒ごまプリン

黒練ごまとはちみつ、練乳で濃厚に仕上げたプリンです。