

3月誕生会メニュー(令和8年3月10日)担当:神林

菜の花ご飯・野菜よせやき・豆乳すり流し・いちごと桜の二層ムース

常食



ソフト食 ミキサー食



【今月のポイント】

春を感じられる食材を使用し、さっぱりした和食の献立をご用意しました。

★菜の花ご飯

少し苦みのきいた菜の花と桜えびがアクセントになる一品です。

★豆乳すり流し

舌触りなめらかな豆乳と野菜のやさしい味わいのスープです。

★野菜よせやき

様々な野菜を使用し、焼くことで素材の本来の甘みを引き出しています。

★いちごと桜の二層ムース

桜の香りといちごの甘酸っぱさを合わせた春らしいデザートです。