

# 5月誕生会メニュー(令和8年5月12日)担当:金子

春野菜のスープパスタ・ひじきとトマトのサラダ・豆乳キッシュ・抹茶のレアチーズケーキ



常食(麺)



常食(粥)



ソフト・ミキサー食

## 【今月のポイント】

新緑の美しい季節にぴったりなメニューを考えました。  
5月が旬の食材をたくさん入れた献立となります。

### ★春野菜のスープパスタ

海老、カニ、ほたての海鮮を使用し  
春が旬のたけのこ、彩に菜の花を  
加えた、コンソメ味のパスタです。

### ★豆乳キッシュ

アスパラを彩りに加えました。  
牛乳の代わりに豆乳を使ったキッシュです。

### ★ひじきとトマトのサラダ

春キャベツを入れ、ポン酢と生姜で  
さっぱりした、味になっています。

### ★抹茶のレアチーズケーキ

5月は新茶の時期ということで、抹茶を  
使用したデザートにしました。  
豆腐とヨーグルトで作ったレアチーズに  
なります。  
飾りにはいちごと手作りのいちごソースを  
添えました。