

12月クリスマス忘年会メニュー(平成29年12月17日)

梅ご飯 卵スープ ビーフステーキ 煮物盛り合わせ 柿なます 黒豆 ゴマ豆腐 白菜の浅漬 クリスマスケーキ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今回のポイント】

日頃のご利用を感謝し、おもいきってビーフステーキ(新潟県産交雑牛サーロインステーキ使用)を提供致しました。

●梅ご飯

梅干しと練梅をご飯に混ぜ込み、トッピングには白ごまと乾燥パセリを使用しました。

●卵スープ

鶏ガラスープをベースにして、酒・醤油で味をつけ片栗粉でとろみをつけてふあっとさせました。生姜も加えている為、あったかスープとなっています。

●ビーフステーキ

常食は、より柔らかにする為すりおろした玉ねぎに漬けこみ、味付けは、ステーキシーズニングを使用しました。刻み食は、ヤワラカナールに漬けこむことでより柔らかにし、味付けは常食と同じです。ソフト・ミキサー食は、牛挽肉を使用して常食のステーキに近づける様バーナーで焼き目をつけ作りしました。

●煮物盛り合わせ

常食の海老は有頭割鮮サラダ海老を使用し、刻み食はふくなおのえびの艶煮ちゃんを使用し、ソフト・ミキサー食はえびのすり身を使用しています。里芋はきぬ乙女を使用しました。

●4種盛(柿なます 黒豆 ゴマ豆腐 白菜漬)

柿なますは大根とあんぽ柿を使用し、木の芽を飾りました。黒豆は金粉を飾り、胡麻豆腐は手作りです。

●クリスマスケーキ

今回は抹茶ロールを作り、ホワイトチョコ・パイ・小枝いちごを飾りました。ソフト・ミキサー食は、苺ババロアに星型マンゴーゼリーと抹茶クリームとチョコレートをトッピングして作りしました。

※本日ご家族36名と昼食会を行いました。利用者をご家族のゆっくりとした楽しい時間を過ごされており、どの利用者様もいい笑顔をされていました。またのご参加をお待ちしております。