

10月誕生会メニュー（令和5年10月10日）担当:北原 栗ご飯・黒酢酢豚・松茸茶碗蒸し・さつま芋サラダ・果物



常食



刻み



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

「食欲の秋」旬の食材がたくさんある季節になったので
秋の食材をふんだんに使ったメニューを考えました。

●栗ご飯

栗の甘味を引き立たせるためご飯は
酒と塩だけで炊きました

●黒酢酢豚

豚肉は食べやすさを考慮して団子にして
揚げ、たくさんの野菜を入れた酢豚に
しました

●果物

旬のフルーツ柿とぶどうの盛り合わせです

●松茸茶碗蒸し

松茸かおる茶碗蒸しに三つ葉・カニ
を入れました

●さつま芋サラダ

さつま芋・パイナップル・レーズン
をマヨネーズで和えた甘味のあるサラ
ダです