

9月誕生会メニュー（令和5年9月12日）担当:金子

- ・舞茸バターご飯・鶏肉デミグラス風煮込み
- ・さつま芋ポタージュ・塩麴サラダ・紅茶フリン



常食



刻み



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

暑い日が続いておりますが、秋を感じられるメニューを考えました。

★舞茸バターご飯

舞茸とコーンを一緒に炊きこみバターを入れてコクを出してみました。

★さつま芋ポタージュ

秋が旬のさつま芋を使用し豆乳仕立てのスープにしてみました。

★鶏肉のデミグラス風煮込み

鶏肉と生マッシュルームをデミグラスソースで煮込んであります。

★塩麴サラダ

大根・胡瓜・セロリ・トマトを使用し塩麴ドレッシング和えました。

★紅茶プリン

紅茶を煮だしてミルクティーを作り固め上に紅茶ソースとシャインマスカットを飾りました。