

12月誕生日会メニュー(令和6年12月10日)担当:宮原

トマトリゾット・里芋の味噌ミルクスープ・鶏肉のマスタード焼き・サーモンサラダ・柚子ゼリー



常食



刻み食



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

もうすぐクリスマスなので、洋食のメニューにしました。

★トマトリゾット

トマトジュース、たまねぎ、にんにくなどを一緒に炊き込みました。

★サーモンサラダ

スモークサーモン、レタス、たまねぎ、人参をマヨネーズと和えました。

★里芋の味噌ミルクスープ

里芋、たまねぎ、にんじん、しいたけを煮て味噌を溶き、牛乳と豆乳を合わせました。
乳製品禁の方は、豆乳で作りました。

★柚子ゼリー

柚子シロップでゼリーを作り、刻んだ柚子を入れました。
少しはちみつが入っています。