

4月誕生日会メニュー(令和6年4月9日)担当：柿倉

・肉いなり・鯛の中華風カルパッチョ・春野菜の梅風味サラダ・桜水ようかん



常食



刻み



ソフト・ミキサー食

【今月のポイント】

お膳いっぱい春をつめこんだ華やかな献立を考えました。

●肉いなり

生姜を効かせた牛肉のしぐれ煮と錦糸たまごをのせたいなり寿司です。

●春野菜の梅風味サラダ

春野菜を練り梅とマヨネーズヨーグルトで作ったドレッシングで和えました。

●鯛の中華風カルパッチョ

中華風のタレに漬けた鯛の刺身にアクセントにピーナツ粉をかけました。

●桜水ようかん

きんぎょかん

錦玉羹風のデザートを用意しました。桜あんで作った桜の花を入れました。