

🌻 11月の行事食について 🌻

11月16日(水)は行事食(山の夷)となっております。以下のような内容の予定です。よろしくお願いいたします。

- **松茸入りきのご飯**：松茸入りの炊き込みご飯となっております。
- **柚子風味焼き**：白身魚を柚子風味の醤油に漬け込んで焼きます。付け合せは柿とカブの酢の物です。超刻み食・スリツブシ食は、白身魚のムースを蒸して柚子風味のあんをかけます。超刻み食・スリツブシ食はカブのゼリーがつきます。
- **蓮根まんじゅう素揚げ**：レンコンをすりおろして、えびや銀杏などを混ぜ込んで油で揚げます。天つゆを添えます。
刻み食は、あんをかけます。すりつぶし食は れんこんムース・人参ゼリー・卵ムースの盛り合わせです。
- **青菜和え**：青菜と食用の黄菊を、だし醤油で和えたものです。
- **お吸い物**：紅白の魚麺を椀種にし、柚子を吸い口にします。
- **フルーツ**：りんごのコンポートです。赤ワインでやや色をつけます。超刻み食・すりつぶし食はりんごのゼリーとなっております。
- **季節の和菓子**：秋の色彩を集めた餡を葉の形にして、こし餡を包んだものです。超刻み食・スリツブシ食はさつま芋の茶巾絞り風でシナモンを上につります。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

