

♪7月の行事食について♪

- ★いなり寿司:山菜入りのいなり寿司となっています。刻み食はいなりずしの揚げを中に混ぜ込んだおむすびになります。粥の方でいなり寿司(おむすび)がご希望の方は、変更いたします。全粥はおむすびと同じ具を混ぜ込んだものになります。
- ★七夕そうめん:色そうめんの上に星型に抜いた人参やオクラをのせた冷やしそうめんです。すりつぶし食・超刻み食の人参は、ゼリー寄せにしたものになります。スリツブシ食は、そうめんの入ったゼリー寄せの上に人参ゼリーやオクラのペーストなどを飾ります。
- ★天ぷら:普通食は、えび・ししとう・なすの天ぷらです。そうめんのだしにつけてお召し上がりください。
刻み食はえびのムースを揚げたものと、ナスと絹さやをかき揚げにして天つゆに浸したものになります。
- ★炊き合わせ:天ぷらの代わりとして、超刻み食とスリツブシ食につきます。カニムース、厚焼き卵ムース、人参ゼリーです。
- ★冬瓜の肉味噌かけ:冬瓜をやわらかく炊き、上に豚肉の味噌あんをかけます。超刻みとスリツブシ食は、冬瓜のゼリー寄せに肉あんをかけ、エンドウ豆のムースを散らします。
- ★酢の物:キュウリ、しらす干し、人参入りの、青シソ風味の酢の物です。
- ★フルーツ:スイカとなっています。超刻みとスリツブシ食はスイカのゼリーです。
- ★和菓子:葛饅頭となっています。超刻みとスリツブシ食は水ようかんとなっています。