


10月の行事食について

10月17日(水)は行事食(山の実り)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。

- ・**秋の散らし寿司**：鶏肉・ごぼう・椎茸などの入った散らし寿司となっております。
- ・**レモン風味焼き**：白身魚をレモン風味の醤油に漬けて焼きます。レモンを添えます。超刻み食・スリツブシ食は、白身魚のムースを蒸してレモン風味のあんをかけます。トッピングにキャベツゼリーとトマトゼリーを添えます。
- ・**蓮根入りエビしんじょう揚げ**：、エビすり身、ハンペン、蓮根を合わせて団子状にし、素揚げにします。さつまいもを一緒に添えます。並菜のみ天つゆを付けます。刻み食はあんかけです。
超刻み食・すりつぶし食は、れんこんムース・人参ゼリー・さつまいもムース・絹さやゼリーの盛り合わせです。
- ・**練りごま和え**：ほうれん草、えのき、人参を練りごまの和え衣で和えたものです。
- ・**お吸物**：まいたけ・生麩・三つ葉のお吸物となっております。
柚子の香りを添えます。
- ・**フルーツ**：柿のコンポートです。並菜・刻み食に付きます。
- ・**ババロア**：チョコレート味のババロアです。生クリームをトッピングします。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

