

🌻 10月の行事食について 🌻

10月23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。
- ・**すだち風味焼き**：白身魚をすだち風味の醤油に漬けて焼きます。すだちを添えます。超刻み食・スリツブシ食は、白身魚のムースを蒸してすだち風味のあんをかけます。トッピングに南瓜のムースとブロッコリーのゼリーを添えます。
- ・**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。揚げ浸にします。
刻み食は、あんをかけます。
超刻み食・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**：青菜とえのきを、だし醤油で和え、柚子の風味を添えたものです。
- ・**お吸物**：まいたけ・花麩・三つ葉のお吸物となっております。
- ・**フルーツ**：柿のコンポートです。並菜・刻み食に付きます。
- ・**マロンババロア**：マロン風味のババロアです。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。

