

🌻 10月の行事食について 🌻

10月22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**: 豆ミンチ・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込んで焼きます。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。トッピングに大根ゼリーとトマトゼリーを添えます。
- ・**焼き栗コロッケ**: 栗の形をした栗入りのコロッケです。並菜・刻み食に付きます。超刻み食・すりつぶし食は、れんこんムース・人参ゼリー・さつま芋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。南天の葉を添えます。(並菜の患者様のみ)
- ・**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。

