

11月の行事食について

11月22日(水)は行事食(きのこ御膳)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。

- ・**きのこ入りちらし寿司**：旬のきのこ類・人参・油揚げ入りのちらし寿司となっております。錦糸卵・紅ショウガ・刻み海苔をトッピングします。
- ・**鮭のホイル焼き**：鮭にきのこ・野菜類をのせホイルに包みバター醤油味で焼きます。超刻み食・スツブシ食は、鮭ムースにバター醤油風味のあんをかけ、さつまいもムース・小松菜ムースをトッピングします。
- ・**彩り野菜の炊き合わせ**：南瓜・カニの重ね蒸し・人参・いんげん豆の炊き合わせです。超刻み食・すりつぶし食は、エビムース・南瓜ゼリー・グリーンピースゼリーの盛り合わせです。
- ・**柿なます**：蕪と柿のなますです。並菜と刻み食につきます。
- ・**具沢山味噌汁**：さつまいも・にんじん等の根菜類、しめじ・玉ねぎ・豆腐などの入った味噌汁となっております。
- ・**フルーツ**：りんごのコンポートです。银杏の形をしたぶどうゼリーを添えます。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**：コスモスを描いた、こしあん入りの上用饅頭です。並菜と刻み食につきます。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

