

11月の行事食について

11月21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。よろしくお願ひします。

- ・**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。
- ・**鮭の和風ムニエル**：バター醤油のムニエルです。レモンを添えます。付け合せは、ほうれん草とえのきのソテーです。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、さつま芋ムース・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**：里芋・カニの重ね蒸し・椎茸・人参・いんげん豆の炊き合わせです。刻みの椎茸は、椎茸ムースになります。超刻み食・すりつぶし食は、エビムース・椎茸ムース・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**：かぶと柿のなますです。
- ・**お吸物**：生麩（並・刻み）、卵豆腐、三つ葉のお吸物です。柚子の皮を吸い口にしようします。
- ・**フルーツ**：りんごのコンポートです。
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**：くり饅頭です。並菜・刻み食のみです。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

