

11月の行事食について

11月22日(火)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。

- ・**きのこご飯**：きのこ・人参・油揚げ入りの炊き込みご飯となっております。三つ葉をトッピングします。
- ・**鮭のホイル焼き**：鮭に旬のきのこ・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、椎茸ムース・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。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**：秋の色彩を集めた餡を葉の形にして、こし餡を包んだものです。並菜・刻み食に付きます。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

