

☆12月の行事食について☆

12月25日(火)はクリスマスの行事食となっております。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。

★今回は、普段使用する食器を使って、保温、保冷状態でお出しする予定です。

エビピラフ：えび、マッシュルーム、赤ピーマン入りのピラフです。ターメリックで黄色い色をつけます。スツグシの方は、粥の上にパプリカパウダーを飾ります。辛くありません。

鶏の照り焼き：鶏もも肉を照り焼きにします。付け合せにサニーレタスとブロッコリーと、カリフラワーにオリーブオイルを添えて、ゆで卵の裏ごしを飾ります。

刻みの方の鶏肉は、ソフトミートです。歯茎でつぶせるくらいのやわらかさです。

超刻み、スツグシの方は、鶏ムースにオリーブオイルを添えた、ブロッコリーゼリーとトマトゼリーに、卵黄の茹で卵を裏ごししたものを飾ります。

さつま芋のレモン煮：さつま芋をレモンと一緒にやわらかく煮ます。超刻み食・スツグシ食はさつま芋のレモン煮をペースト状にして盛り付けます。

ホワイトシチュー：ベーコンとしめじ、じゃが芋などが入ったシチューです。星型の人参をトッピングします。

ショートケーキ：並菜・刻み食の方に付きます。白のショートケーキにフルーツを飾ります。

イチゴババロア：超刻み食・スツグシ食の方に付きます。苺ソースをトッピングします。

☆職員用に検食を用意いたしますので、アンケートの記入にご協力下さい。

