

## ☆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。

**さつまいものレモン煮：**さつまいも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いも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。

