

★8月の行事食について★

8月10日(水)はお盆に寄せて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。

★穴子ちらし寿司：穴子入りの散らし寿司となっております。全粥は味付け粥となっております。

★鶏肉の中華風蒸し物：鶏ミンチ・卵・野菜などを合わせて、中華風の味付けをし、蒸し焼きにしたものです。

すりつぶし食は鶏肉のムースに赤ピーマンと、アスパラの固め物を飾ったものになります。

★揚げ浸し：南瓜・なす・おくらを素揚げにして、だし醤油に浸したものです。

すりつぶし食は揚げなすをゼリー寄せにしたものと、マッシュ南瓜とえんどう豆のムース食になります。

★三杯酢：かにフレーク・錦糸卵・きゅうりの酢の物です。生姜が入っています。

すりつぶし食は「かにの寄せもの」となっています。わさびマヨネーズソースをかけます。

★お吸い物：そうめん、花麩が入ります。吸い口に青柚子を使用します。

★フルーツ：巨峰となっております。

刻み食・すりつぶし食はグレープゼリーとなっております。

★抹茶豆乳プリン：抹茶入りの豆乳プリンです。こし餡を添えます。

