

## 10月の行事食について

10月17日(火)は行事食(山の実り)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。

- ・**秋の散らし寿司**:高野豆腐・ごぼう・椎茸などの入った散らし寿司となっております。
- ・**レモン風味焼き**:白身魚をレモン風味の醤油に漬けて焼きます。レモンを添えます。超刻み食・スリツブシ食は、白身魚のムースを蒸してレモン風味のあんをかけます。トッピングにキャベツゼリーとトマトゼリーを添えます。
- ・**蓮根まんじゅうの素揚げ**:すりおろした蓮根に、エビ・ぎんなんを合わせて、素揚げにします。並菜のみ天つゆを付けます。刻み食はあんかけです。超刻み食・すりつぶし食は、れんこんムース・人参ゼリー・さつま芋ムース・絹さやゼリーの盛り合わせです。
- ・**ゴマ酢味噌和え**:青菜、えのき、人参をすりゴマ入りの酢味噌で和えたものです。
- ・**お吸物**:まいたけ・花麩・三つ葉のお吸物となっております。柚子の香りを添えます。
- ・**フルーツ**:柿のコンポートです。並菜・刻み食に付きます。
- ・**ババロア**:チョコレート味のババロアです。生クリームをトッピングします。



※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

