

## 10月の行事食について

10月16日(水)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。よろしくお祈りいたします。

- ・**秋の散らし寿司**：鶏肉・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。
- ・**さつま芋の天ぷら**：安納芋の天ぷらです。もみじに型抜きをした人参を添えます。天つゆに一度付けた物を盛り付けます。超刻み食・すりつぶし食は、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。
- ・**練りごま和え**：ほうれん草、えのき、人参を練りごまの和え衣で和えたものです。
- ・**お吸物**：まいたけ・生麩・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。

