

11月の行事食について

11月21日(金)は行事食(きのこ御膳)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。

- **きのこご飯**：きのこ・人参入りの炊き込みご飯となっております。絹さやをトッピングします。
- **鮭のホイル焼き**：鮭に旬のきのこ・野菜類をのせホイルに包み焼きます。醤油マヨネーズ味となっております。超刻み食・スツブシ食は、鮭ムースにマヨネーズ風味のあんをかけ、椎茸ムース・人参ムースをトッピングします。
- **彩り野菜の炊き合わせ**：南瓜・カニの重ね蒸し・人参の炊き合わせです。超刻み食・すりつぶし食は、カニムース・南瓜ゼリー・グリーンピースゼリーの盛り合わせです。
- **春菊のゆず胡麻和え**：春菊とえのき、柚子をゴマ和えにします。
- **具沢山味噌汁**：さつまいも・にんじん等の根菜類、豆腐の入った味噌汁となっております。
- **フルーツ**：りんごのコンポートです。赤ワインでやや色をつけます。超刻み食・すりつぶし食はりんごのゼリーとなっております。
- **季節の和菓子**：秋の色彩を集めた餡を葉の形にして、こし餡を包んだものです。並菜・刻み食に付きます。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

