

11月の行事食について

11月21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。よろしくお願いいたします。

- ・**秋の散らし寿司**：鶏肉、椎茸、ごぼう等の入った散らし寿司となっております。錦糸卵と人参、ほうれん草をトッピングにします。
- ・**柚子風味焼き**：白身魚を柚子風味の醤油に漬けて焼きます。柚子と南天の葉を添えます。超刻み食・スリツブシ食は、白身魚のムースを蒸して柚子風味のあんをかけます。
- ・**おでん風炊き合わせ**：大根・こんにゃく・人参・野菜つみれを、おでん風に炊き合わせます。超刻み食・すりつぶし食は、蓮根ムース・人参ゼリー・卵ムースの盛り合わせです。
- ・**春菊の胡麻和え**：春菊としめじの和え物となっております。
- ・**お吸い物**：まいたけ・花麩・三つ葉のお吸物となっております。柚子を吸い口にします。
- ・**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。

※検食を準備しますので、アンケートにご協力下さい。

