

5月の行事食について

5月1日(木)は皐月御膳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。

★**竹の子ご飯**：旬の竹の子を使った炊き込みご飯です。粥食は味付け粥です。

★**若草揚げ**：白身魚を青海苔入りの衣をつけて揚げます。天つゆを添えます。刻み食は、魚のムースに衣をつけて揚げます。スリツブシ食は魚のムースを蒸します。また、並菜は南瓜の天ぷらを添えます。刻み食は、南瓜のムースの天ぷらで、スリツブシ食はマッシュ南瓜です。

★**炊き合わせ**：高野豆腐、人参、空豆の炊き合わせです。刻み食・スリツブシ食はカニ入り卵蒸しとムースの寄せ物となっております。

★**蒸し鶏とキャベツの和え物**：蒸したささみと春キャベツをごま酢で和えたものです。スリツブシ食はキャベツと鶏肉のムースにゴマだれをかけます。

★**お吸い物**：椀種は卵豆腐とふきとなっております。木の芽を添えます。

★**フルーツミックスゼリー**：並菜～スリツブシ食まで全員に付きます。

★**柏餅風**：こし餡入りの饅頭を柏の葉で包みます。

★**検食とアンケート用紙**を用意いたしますので、ご協力ください。

