

5月の行事食について

5月10日(火)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。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・スリツブシ食は高野豆腐のゼリーと人参ゼリー・エンドウムースの寄せ物となっております。

★**蒸し鶏と春キャベツの和え物**：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。

★**味噌汁**：旬の玉ねぎ・じゃが芋と生ワカメの味噌汁となっております。

★**フルーツポンチ**：並菜・刻み食はバナナ・いちご・マンゴー・キウイのフルーツポンチです。超刻み・スリツブシ食はブドウゼリー・青りんごゼリー・マンゴームースのゼリー寄せとなっております。

★**柏餅風**：並菜・刻み食はこし餡入りの饅頭を柏の葉で包みます。超刻み食・スリツブシ食は抹茶の水ようかんです。

★**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。**

