

# 5月誕生会メニュー(令和 5年 5月9日)担当:北原

菜飯・カレースープ・白身魚のラタトゥイユ・菜の花の辛子和え・苺と小豆の牛乳ゼリー



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

## 【今月のポイント】

野菜をたくさん使った見た目と香りで楽しむ献立にしました

★菜飯  
シンプルな菜飯です

★白身魚のラタトゥイユ  
ズッキーニやパプリカなどたくさんの野菜をトマトソースで煮込んだフランス料理のラタトゥイユをソテーした魚にかけました

★カレースープ  
カレーの香りで食欲を誘うスープです

★菜の花の辛子和え  
上にのせた卵で春の菜の花をイメージした和え物です

★苺と小豆の牛乳ゼリー  
苺の酸味と小豆の甘さが合うデザートです