

お品書き

赤飯

おせち料理

鰯の西京焼き 付(紅白はじかみ

柚子釜・紅白なます

煮しめ

伊達巻き・紅白かまぼこ

鶏肉の二色巻き

有頭エビ・黒豆

栗きんとん・昆布巻き

みかん

雑煮風すまし汁

おやつ

甘酒・正月和菓子



節分献立

・恵方巻

・いなり寿司

・いわしの

・柚子味噌煮

・菜の花の

和え物

・けんちん汁

・赤鬼ゼリー



ひな祭り献立

 桜ひなちらし

 春の香天ぶら

 梅の紅白ババロア

 あさりのすまし汁

おやつ

 甘酒・桜餅



お花見ご膳

筍と桜えびの

炊き込みご飯

鰯の菜種焼き

筍の木の芽あえ

はまぐりのお吸い物

桜ゼリー

水無月御膳

梅干しの雑穀ご飯

かじきの胡麻しそ焼

冬瓜の煮物

焼き茄子

赤だし

アメリカンチエリー



端午の節句献立

オムライス

エビフライ

グリーンサラダ

メロン

コーンクリームスープ

おやつーよもぎ饅頭



七夕膳

七夕そうめん

薬味・つゆ

大分とり天

星杏仁フルーツ

おやつ

季節の和菓子

七夕の夜
願いの星

お盆献立

うどん

薬味

茄子汁

天ぷら

(海老天・舞茸天・オクラ天)

巨峰

おやつ

選べるおはぎ





9月21日「十五夜」

十五夜は、別名「中秋の名月（ちゅうしゅうのめいげつ）」とも呼ばれ、秋の真ん中に出る月という意味があります。

1年で最も美しいとされている「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝をする行事です。

〈十五夜献立〉

- 十六穀ご飯
- グリーンサラダ
- 月見ハンバーグ
- オレンジ
- 付)星人参グランチ
- けんちん汁



おやつ 満月のうさぎ





10月31日

ハロウィンおやつレク かぼちゃババロア作り

材料

- ★かぼちゃババロアの素
- ★ポットのお湯(ユニット)
- ★冷たい牛乳
- ★生クリーム
- ★グラニュー糖(ユニット)
- ★氷(ユニット)
- ★おばけスナック 

器具

- ★泡だて器(ユニット)
- ★ボウル
- ★デザートカップ(ユニット)

お湯、牛乳、砂糖の量は
パッケージ通りにやっ
てみてね★
手順も書いてあるよ！

作り方

1. ババロアの素をボウルに入れる
2. ポットのお湯(80℃以上)を分量通り入れて、約1分間泡だて器でかき混ぜる
3. 冷たい牛乳を分量通り入れて、約1分間泡だて器でかき混ぜる
4. ババロアの液をデザートカップへ入れて冷蔵庫で冷やす
5. 冷やしている間にホイップクリームを作る
6. 大きめのボウルに氷と水を入れる。
7. 冷蔵庫でよく冷やしたクリームを別のボウルにいれ、氷水で底を冷やしながらいっぽを始める。この時、砂糖を入れる。
8. ボウルをやや手前に傾け、泡立器を斜めにし、空気を抱き込むようにいっぽする。
9. ホイップクリームが出来たら、ビニール袋に入れて端を小さく切り、絞り袋を作る
10. 冷蔵庫で冷やしていたババロアに作ったホイップクリームで飾り付けをする
11. 最後におばけスナックをトッピングして完成

※ババロアが固まっていない場合は追加で冷蔵庫で冷やしてください



立冬献立

◆ 生姜ごはん

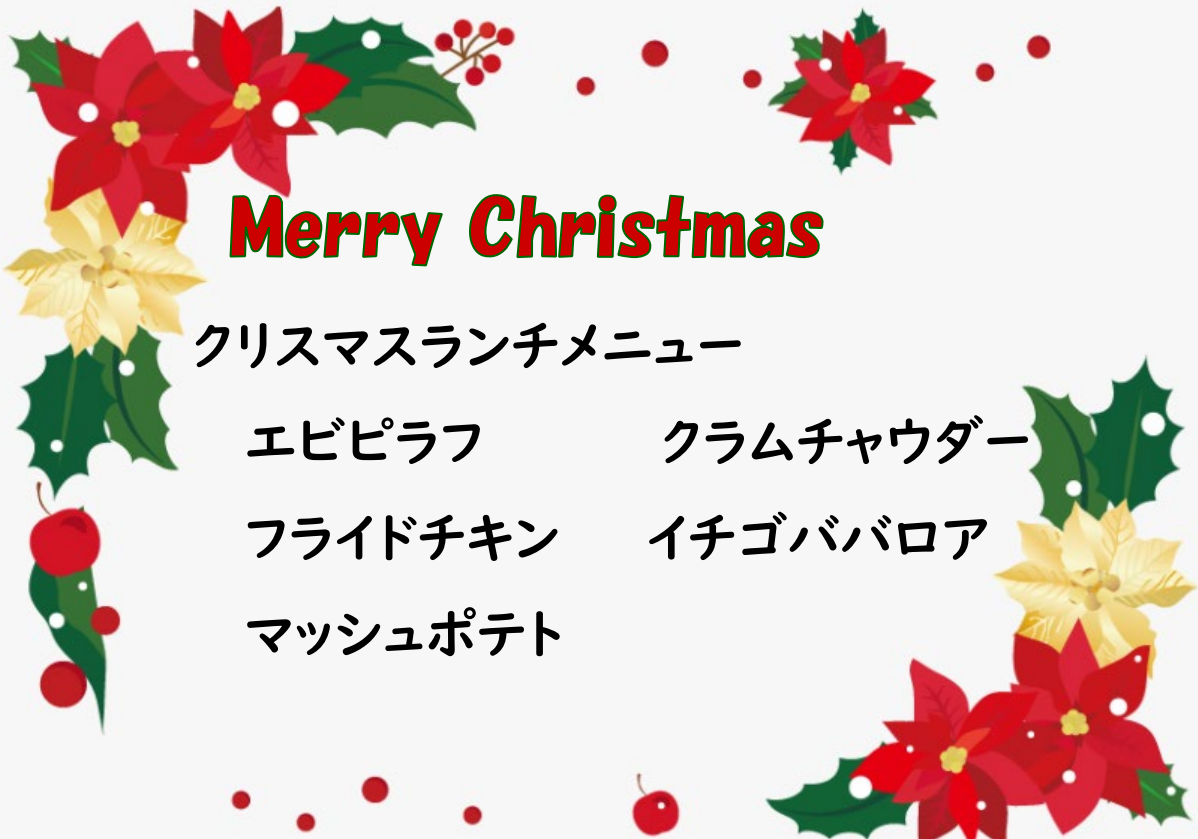
◆ おでん

◆ 揚げ長芋のゆかり和え

◆ りんごの赤ワイン煮

◆ 味噌汁





Merry Christmas

クリスマスランチメニュー

エビピラフ

クラムチャウダー

フライドチキン

イチゴババロア

マッシュポテト