10月の行事食

10月９日（火）に箱膳を実施しました。

【献立】

- 秋のご飯
- 和風ステーキ

＜和風ステーキ＞

＜レタス・トマト＞

- 南瓜の盛り合わせ
- たこと胡瓜のごまネーズ和
- 金時煮豆
- りんご

【秋のご飯】

秋は何と言ってもキノコです。キノコは免疫 up につながります。夏の疲れを取りましょう。しめじやしいたけをふんだんに使い、栗をまるまる一つのせ、秋の味覚をご飯に詰め込んだ一品です。

【たこと胡瓜のごまネーズ和】

ごまネーズとは、ごまとマヨネーズを合わせたものです。ごまの風味が和え物をより美味しく仕上げています。彩りに赤ピーマンをそえました。

10月18日（木）に誕生日会を実施しました。

【献立】

- おばけおにぎり
- ハンバーグ

＜付け合せ＞

- かぼちゃのサラダ
- コーンスープ
- ケーキ

ハロウィンプレート!!

おばけおにぎりを作り、かぼちゃのサラダはジャック・オー・ランタンに見立てています。