

## 6月膳（父の日配慮）

〈メニュー〉

- ・枝豆と桜エビのおこわ
- ・牛カルビのオニオンソース
- ・春キャベツと甘夏のサラダ
- ・はんぺんのはさみ焼き
- ・梅と大葉のすまし汁
- ・カルピスあじさいゼリー



6月膳は父の日をテーマに、がっつりとしたメニューと、季節を感じられるメニューを作りました。

ボリュームもあり、皆様に満足して頂きました。



## あいこう会

6月 梅シロップ作り



青梅で梅シロップを作ったあとは、事前で作っていた梅ゼリーを食べて頂きました。皆さん「おー美味しい」と笑顔で食されていました。

## 七夕膳

〈メニュー〉

- ・天の川ご飯
- ・揚げ野菜&豚の角煮のカレー風味あんかけ
- ・夏野菜とささみの豆乳そうめん
- ・七夕すまし
- ・短冊のゼリー



7月のお膳は全体的に七夕らしく、夏野菜も沢山使っています。天の川ご飯は三色丼を少しアレンジし天の川に見えるようにし、短冊ゼリーは白あん羊羹とブルーハワイゼリーの2種類を使い七夕の短冊に見えるよう作っています。利用者様には大変喜んでもらいました。



7月 あんみつ風ところてんスイーツ作り



事前に作っていたところてんに、フルーツやきな粉、こしあんを盛りつけて頂きました。ところてんは清涼感が出るように、ブルーに色づけています。皆さん完食され、おかわりされる方もいらっしゃいました。