

栄養通信 2016.3.25

3月特別食のご紹介

少しずつ暖かな気候になって
きましたね♪
3月には行事食・特別食を2回
ご用意させていただきました



3月3日 ひなまつり

常食



刻み食



ペースト食



ひなまつりの行事食では、常食の患者様には華やかな彩りの「ちらし寿司」を、刻み・ペースト食の患者様には具沢山の「五目粥」と「赤魚ムースの野菜あんかけ」をご用意しました。小鉢には柔らかく煮た「豚の角煮」を添えています。デザートとして菱餅をイメージした花形の可愛らしい三色ゼリーと、春に美味しい苺もご提供させていただきました。



3月25日

常食



刻み食



ペースト食



春の訪れを知らせてくれる菜の花を使用し、常食の患者様には「春の三色丼」を、刻み・ペースト食の患者様には「チキンムースの菜の花入りあんかけ」をご用意しました。小鉢は同じく春に美味しいキャベツとしらすを酢味噌和えにし、さっぱりと仕上げました。常食では3/27のさくらの日にちなんだやわらかい「さくらとこしあんのクレープ」を、刻み・ペースト食では練乳入りの「とちおとめの苺ゼリー」をデザートとしてお出しました。

