



いつもお世話になっている
株式会社ふくしまさんの
食品カタログ2~5月号の
36ページに...



献立倶楽部 春の行楽献立

埼玉県春日部市 医療法人 光仁会 南部厚生病院様

春のもてなし膳

東に西に、北に南に伸びる日本では同じ
食材でも地域によって旬な時期は様々で
彩り豊かな・魚・野菜・木の芽のかわりて...

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
728g	36g	18.6g	102.9g	3.8g

立春のもてなし膳			
りらくたけのこ	菜の花	豚バラスライス	しゃり玉
りらくささがきごぼう	桜海老	水煮ふきカット	錦糸卵(キュービー)
天ぷら粉	ゆずかつおドレッシング	寿し海老	
さわらの西京漬け焼き	わけぎ(生)	ひじき	素材deソフトいか(マルハニチロ)
メバル切身	ポイルあさり	人参(生)	大葉(生)
真鯛切身	しょうが(生)	そら豆	キャベツ(生)
はじかみ	浅漬けの素(昆布)		輸入F 里芋S
練り木の芽和えの素			輸入F カット南瓜
			輸入F ジャがいも乱切り

ごはやさしい」の料理の...通り、主要食材25種類で作りました。
当院の行事食でも好ま...は、三層りらくの「たけのこ」「ささがきごぼう」
用し、明確の強い患者...にできるように調理しました。



当院の食事が掲載されました！
調理師さんの「まごはやさしい
の言葉通りたくさんの食材を使って作り
たい」という気持ちを盛り込んだ
1食となっております。
患者様も食べやすいようにやわらかい
ごぼう・たけのこの天ぷら、
ソフトいかで手まり寿司を作りました。

