



文化の日になんで
福島県の郷土料理「こづゆ」をご提供しました。
「こづゆ」はお祝いの席やおもてなしの際に振舞う料理です。
『福島県の人々の来客をもてなす優しさを表した料理を
患者様に届けたい』
と、考えました。考案は16年目調理師鈴木です。

ご飯
鮭のもろみ漬焼き
こづゆ
柿



和食の日

日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、
一人ひとりが「和食」文化について認識を深め、
和食文化の大切さを再認識するきっかけの日
となっていくよう願いをこめて、
11月24日を“いい日本食”「和食」の日と制定しました。

海鮮丼
茶碗蒸し
抹茶ようかん

