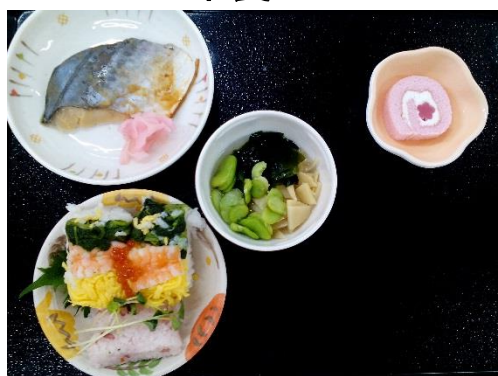


栄養通信 2017.4.7

4月特別食のご紹介



常食



～献立紹介～

<常食>

- ・押し寿司・桜寿司
- ・鯖の西京漬焼き
- ・若竹煮
- ・カットプッフェロール(桜)

<刻み・ペースト>

- ・カニおじゃ
- ・鯖の味噌焼き
- ・若竹煮
- ・いちごプリン

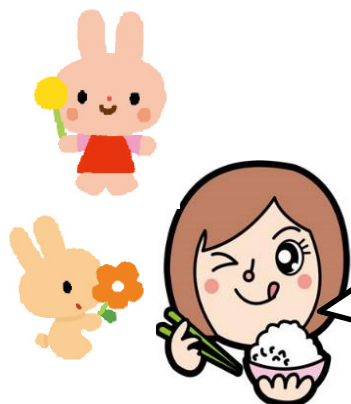
刻み食



ペースト食



嚥下食



春が旬の食材を取り入れた『春御膳』をご用意いたしました。
常食では菜の花と海老、卵の押し寿司によって見た目にも華やかさを出しました。
刻み・ペースト食は焼き目をつけた味噌の風味がポイントの鯖のムースに、菜の花を添えました。
小鉢にも竹の子やそら豆を使い春らしさを感じられるようになっています。

次回の
行事食予告☆

5月5日はこどもの日！
子供も大人も大好きな
あのメニューをご用意しています♪

