

令和3年4月9日 老健にてお花見弁当を提供しました



〈献立〉

- 散らし寿司
- 天ぷら（海老、茄子、たらの芽）
- 鱈の木の芽焼き
- ふきの土佐煮
- 茶碗蒸し
- 桜漬
- イチゴゼリー



散らし寿司の方とお粥の方で形態を変えて提供しています。花びら形の真薯を茶碗蒸しに浮かべました。



おやつは、練り切りのおやつを提供しました。練り切りは、白あんに砂糖、山芋をつなぎで加え、練り切りあんを主原料に形成された生菓子です。見た目も美しく、口当たりも滑らかです。老健の入所者さんにも、好評頂いています。



4月23日
病院、老健、職員
春の食材を使用した春御膳を実施しました。