

～4月行事食について～

4月7日（木）はお花見の行事食です。以下のような内容の予定となっております。よろしくお祈りいたします。

- * **桜ちらし寿司**：花形の桜ちらしに、桜でんぶ、錦糸卵、絹さやをトッピングします。お粥は桜ちらし味の粥となっております。
- * **鱈の木の芽味噌焼き**：並菜と刻み食の方は、鱈に木の芽、卵黄、白味噌をのせて焼きます。付け合せにおろし大根を添えます。超刻み食・スツブシ食はサワラムースに木の芽味噌あんをかけます。トマトゼリーとエンドウムースを添えます。
- * **彩り野菜の炊き合わせ**：ふんわり豆腐、さつま芋、人参、オクラ、昆布巻きの炊き合わせとなっております。超刻み・スツブシ食は卵ムース、椎茸ムース、人参ゼリーの盛り合わせです。
- * **菜の花の辛し和え**：菜の花、かにカマを辛子醤油で和えます。
- * **すまし汁**：しめじ、三つ葉、豆腐のすまし汁です。
- * **季節のフルーツ・桜餅**：常食・刻み食の方にお出しします。超刻み食・スツブシ食は、水ようかんとイチゴババロアとなっております。

★検食を用意いたしますので、ご意見・ご感想をよろしくお祈りいたします。



給食部より