

～6月の行事食について～

6月10日(金)は開院記念日の行事食となっております。
以下のような内容の予定です。よろしくお願いいたします。

★**赤飯**：全粥の方は小豆粥となります。普段お粥の方でも、ご希望の方は赤飯でお出しします。

★**魚の塩焼き**：旬の魚を塩焼きにします。並菜食は付け合せに、はじかみとレモンを添えます。
刻み食・すりつぶし食のつけ合わせは、ブロッコリーゼリーとトマトゼリーです。
超刻み食・すりつぶし食は白身魚のムースです。

★**紅白なます**：大根と人参のなますです。並菜食と刻み食に付きます。

★**炊き合わせ**：並菜食・刻み食は、鶏肉(刻みはムース)、かぼちゃ、ごぼう、人参、絹さやです。
超刻み食・すりつぶし食は鶏肉のムース、かぼちゃのムース、きんぴらごぼうゼリー、人参ムース、えんどう豆のムースとなります。

★**すまし汁**：えび、えのき、三つ葉のすまし汁です。刻み食からは、えびの代わりに卵豆腐を使用します。

★**水菓子**：白あんの周りに四角に切ったグレープ味のゼリーをまぶし、あじさいに見たてます。葉っぱの形の抹茶ゼリーを添えます。
すりつぶし食は白餡とグレープゼリーです。

★**フルーツ**：メロンとなっています。超刻み食・すりつぶし食は赤メロンムース、マンゴームースです。

※検食とアンケート用紙を用意いたしますので、ご協力ください。

