

6月の行事食について

6月9日(土)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。よろしくお願いします。

赤飯：全粥の方は小豆粥となります。

鯛の塩焼き：並菜食は付け合せに、蛇腹きゅうりの和え物とはじかみ生姜を添えます。

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・すりつぶし食の魚は、ムースです。

紅白なます：大根と人参のなますです。柚子の皮で香りを付けます。

炊き合わせ：普通食・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。

すりつぶし食は鶏肉のムース、かぼちゃのムース、蓮根ムース、人参ゼリー、いんげんムースとなります。

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の2層ゼリーです。

フルーツ：メロンとなっています。超刻み食・すりつぶし食はメロンゼリーです。



給食より