

## 6月の行事食について

6月10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。よろしくお願いいたします。

**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、サニーレタスとトマトを添えます。  
刻み食・すりつぶし食の付け合わせは、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・すりつぶし食は白桃とマンゴーのゼリーです。

給食より

