

★9月の行事食について★

9月21日(月)は敬老の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。

***小豆ご飯**：栗入り小豆ご飯となっております。お粥の方は小豆粥です。

***紅葉揚げ**：白身魚におろし人参入りの衣を付けて揚げます。

付け合せに大根と黄菊の酢の物を添えます。

すりつぶし食は、魚のムースの上にあんをかけます。

南瓜ムースと小松菜ムースを添えます。

***炊き合わせ**：えび・凍り豆腐・人参・里芋などの炊き合わせです。

超刻み食とすりつぶし食は、凍り豆腐・人参・グリーンピースの固め物の盛り合わせです。

***白和え**：ほうれん草の白和えです。並菜・刻み食の患者様にお出しします。

***お吸物**：卵豆腐と絹ごし豆腐の入った金銀豆腐のお吸物です。

吸い口に柚子を使います。

***フルーツ**：梨を柔らかいコンポートにします。並菜・刻み食の患者様にお出しします。

***和菓子(芋ようかん)**：さつまいもと抹茶を使用した手作りようかんです。

