

春の行事食紹介

3月～5月に行った行事食をご紹介しますと思います

春はひな祭りやこどもの日など代表的な行事に合わせて行事食を提供しました！

3月3日 昼食 ひな祭り

【MENU】 常食

- ・主食:ちらし寿司
- ・主菜:銀ヒラス柚香焼 付合:インゲン
- ・副菜:含煮(京がんも)
- ・デザート:ひな祭り♪苺ムース

※病棟・食種によってメニューは一部異なります

— 1食あたりの栄養量 (ご飯150gの場合) —

- ・エネルギー673kcal ・たんぱく質22.9g ・脂質33.7g
- ・炭水化物77.9g ・食塩相当量2.6g



ひな祭りの行事食はで『ちらし寿司』を提供し、デザートは可愛い見目の『ひな祭り♪苺のムース』にしました。ムースは硬さやなめらかさにこだわって試作し、トロミ食の方にも美味しく召し上がっていただけるように改良を重ね、完成した一品です。



こどもの日の行事食では、春に旬を迎える“タケノコ”を使用した『筍ごはん』を中心に、かしわ餅のもちもち食感に似せて作った『かしわ餅風ぷりん』を提供しました。また、お子さんには鯉のぼりの形をした“こいのぼり☆コロッケ”を提供しました。このコロッケは普通に揚げると衣がはがれてしまい、大変苦戦しました…パン粉を炒めてまわりにつけ、オーブンで焼くことでキレイに仕上げることができました！
「見た目が可愛くて子供も喜んでいました」とお母さんからも嬉しい声をいただきました。



かしわ餅風ぷりん



こいのぼり☆コロッケ

5月5日 昼食 こどもの日

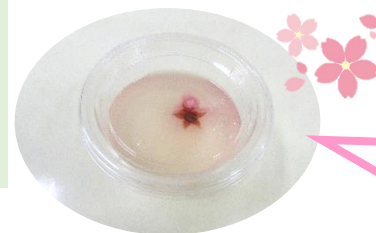
【MENU】 常食

- ・主食:筍ごはん
- ・主菜:エビフライ タルタルソースかけ 付合:ブロッコリー
- ・副菜:二色和え(ほうれん草・人参)
- ・デザート:かしわ餅風ぷりん♪

※病棟・食種によってメニューは一部異なります

— 1食あたりの栄養量 (ご飯150gの場合) —

- ・エネルギー718kcal ・たんぱく質25.3g ・脂質28.7g
- ・炭水化物97.1g ・食塩相当量2.9g



その他に…

4月9日 お花見行事食で
“桜ゼリー”を
提供しました♪