

行事食紹介(3月)



3月3日 昼食 ひな祭り

【MENU】 常食

- ・主食 鮭ちらし
- ・副菜 天ぷら(鶏天・さつま芋・ブロッコリー&玉葱のかき揚げ)
- ・小鉢 ゴマ和え(菜の花)
- ・デザート 甘酒プリン
- ・飲み物 牛乳

※病棟・食種によってメニューは一部異なります。

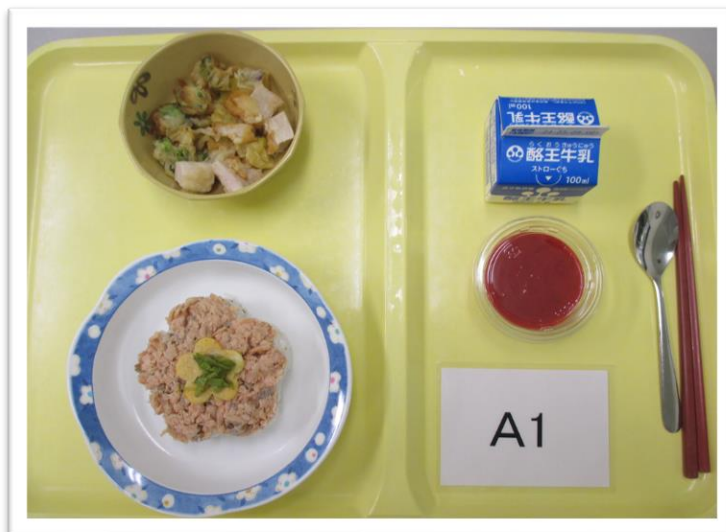
< 1食あたりの栄養量 (鮭ちらし150gの場合) >

エネルギー：782kcal 蛋白質：31.3g 脂質：26.4g 炭水化物：111.5g 食塩相当量：3.0g

菜の花を連想させる色合いで
早春を感じられるメニューです。



花型ハンバーグ (鮭ちらしを食べない方に)



A1食は花型鮭ちらし



甘酒プリン

甘酒の風味を出すように、配合を何度も考え、試作した一品です。苺ソースを上をかけ、見た目にも華やかな仕上がりになりました。トロミ食の患者さんにも食べて頂けるように、別にソースの濃度を調整しました。患者さんからも、甘さも良く、さっぱりして美味しかったとの声を頂きました。(≥▽≤)

