

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！

春は“ひな祭り” “お花見” “こどもの日”を行いました♪

3月3日 昼食 ひな祭り

【MENU】常食

- ・主食：ちらし寿司
- ・主菜：塩から揚げ 付合：ブロッコリー
- ・副菜：コールスロー
- ・デザート：手作りひな祭りショートケーキ
- ・飲み物：牛乳



◆ ひな祭り こだわりポイント ◆

手作りのひな祭りショートケーキは、ピンク色と緑色の生地の上にクリームをサンドして仕上げました。ピンク色の生地には風味のよい桜パウダーを採用し、緑色には抹茶を使用しました。色が綺麗に出るように卵白で生地を作りました。



※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790kcal ・たんぱく質32.1g
- ・脂質33.2g ・炭水化物98.9g ・食塩相当量3.0g

◆ お花見 こだわりポイント ◆

みたらし風ぷりんはみたらし感をしっかり感じられるように豆乳ぷりんを甘さ控えめにし、みたらしあんが引き立つようにしました。また、当日に美味しく食べられるようにあんの固さを工夫しました。



4月15日 昼食 お花見

【MENU】常食

- ・主食：桜ごはん
- ・主菜：鮭レモン茸ソースかけ
- ・副菜：海藻サラダ（ノンオイル青じそドレッシング小袋）
- ・デザート：みたらし豆乳ぷりん
- ・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（ご飯150gの場合） —

- ・エネルギー664kcal ・たんぱく質28.6g ・脂質23.9g
- ・炭水化物94.2g ・食塩相当量3.3g

5月5日 昼食 こどもの日

【MENU】常食

- ・主食：ばらちらし寿司
- ・主菜：チキンパン粉焼 付合：南瓜
- ・副菜：サラダ（レタス・キュウリ・赤ピーマン）ゴマドレッシング小袋
- ・デザート：かしわ餅風ぷりん♪
- ・飲物：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（ご飯150gの場合） —

- ・エネルギー798kcal ・たんぱく質32.4g
- ・脂質29.6g ・炭水化物108.3g ・食塩相当量3.6g



◆ こどもの日 こだわりポイント ◆

端午の節句のお祝いの意味を込めて、“ばらしちらし寿司”を提供しました。海老、厚焼き卵、スナップエンドウ、桜でんぶを使用し、彩り豊かなで華やかな見た目に仕上げました。

特別感を感じてもらえるよう、子供たちに人気のメニューを盛り込み、楽しみながら食事ができるようにお子様ランチにしました♪

