

ひな祭りイベント食 3月3日実施

〈メニュー〉

常食

- ・ちらし寿司
- （卵・海老・でんぶ・大葉）
- ・清汁（手毬麩・三つ葉）
- ・高野豆腐の煮物
- ・葛饅頭（桜味）



ソフト食

- ・五目粥（人参・葉だいこん）
- ・清汁
- ・タラのムース 付）いんげん
- ・野菜の煮物（蓮根・さつまいも）
- ・いちごのムース



〈今月のポイント〉

↓葛饅頭 桜味

桜色をして可愛らしい見た目。
桜味の正体は花びらでなく、
葉に含まれる成分を利用して
いるそうです。
春の訪れを感じることができた
デザートでした。

〈患者様の声〉

- ・ピンク色のちらし寿司がかわいいね。
- ・盛り付けが綺麗です。

ちらし寿司が大変好評でした！

