

麻生四季

行事食
2020 - 11
麻生北見病院
栄養科

こどもの日/2020.5.5

—提供食数—

患者食: 13名

職員食: 1名



- ◆ 変わり寿司盛り合わせ
- ◆ 沢煮椀
- ◆ 鶏肉の手網揚げ
- ◆ たけのこの天ぷら
- ◆ アスパラの焼き浸し
- ◆ 柏餅



こどもの成長を喜び、さらなる成長を祈る日に

変わり寿司盛り合わせ



【信田ロール】
のり巻きのように、くるくると
巻いて作ります。



【お花寿司】
一口大の五目寿司に
薄焼き卵で作った花をのせた
お寿司です。

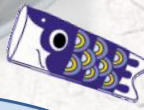
鶏肉の手網揚げ



アスパラの焼き浸し



たけのこの天ぷら



柏餅



【柏餅を食べるのはなぜ?】
柏の木は新芽が出るまで古い葉が落ちない
ため、そこに子孫繁栄や家の存続の願いを
こめて、端午の節句に食べられるようになった
とも言われています。

折り紙アート



こいのぼり・菖蒲・金太郎・・・
子供の日にぴったりな
折り紙リースを作り、
患者食堂・職員食堂に飾りました。

