



春分の日 / 2020.3.20

— 提供食数 —

患者食: 15食
職員食: 1食



- ◆ 桜ご飯
- ◆ 山菜の沢煮椀
- ◆ 鱈のあけぼの焼き
- ◆ うどの金平
- ◆ 水菜のポン酢和え
- ◆ 鶯豆腐
- ◆ 菜の花と桜海老のかき揚げ
- ◆ ぼたもち

快い春を感じる一膳

旬の食材を使用し、彩りや桜の香りが気分を上げる一膳に仕上げました。

鶯豆腐は鮮やかな黄緑色が目を引き、桜の花びらに見立てたゆり根も春らしさを演出しています。

軟菜の方には、ぼたもちの代わりに桜寒天と水羊羹の盛り合わせをご用意しました。

