柿生記念病院 ●栄養科● 行事食のご紹介

令和 3 年 9 月 20 日(月)

『敬老』

立 猫

鮭御飯

天ぷら盛合わせ

柿の白和え

二色あんこ巻き

清汁

形食



★力を入れた一品★











通常の献立には出ない天ぷらで、特別感を出しました。



季節を感じられるような献立にしました。

ご飯には、鮭と季節のきのこを混ぜました。海老や南瓜を 天ぷらにし、行事食らしい大皿にしました。小鉢には秋が

旬の柿を白和えにしさっぱりと仕上げました。デザートには、紫芋のあんと栗 のあんを二層にして丸め、秋らしさを感じてもらえるようにしました。

