柿生記念病院 🍊栄養科🍊 行事食のご紹介

令和4年5月5日（木）『端午の節句』

献　立

山菜おこわ　魚の西京味噌焼き　若竹煮　草もち風　清汁

形　食

きざみ食

ミキサー食

★力を入れた一品★

デザートの草もち風は、旬のよもぎを外側の皮に混ぜ込んで、風味良く仕上げました。
甘くて美味しいという感想が多く、患者様にはとても好評でした。

山菜おこわにはもち米を使用し、風味良く仕上げました。又、大皿の付け合わせにはアスパラガス、小鉢には筍、デザートにはよもぎといった旬な食材を使用し、季節を感じられる献立となっています。