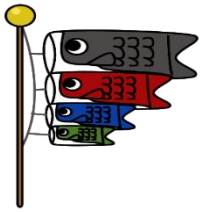
柿生記念病院　栄養科　行事食のご紹介

令和５年５月５日(金)『端午の節句』



献　立

たけのこ御飯

鯛の幽庵焼き

しらすの和え物

柏もち風

乳製品

形　食

きざみ食

ミキサー食

★力を入れた一品★

柏もち風

こしあんとねりごまを混ぜ合わせた餡を、お粥をベースにして作ったお餅で包み、柏の葉で巻いて“柏もち風”に仕上げました。

しらすの和え物は手作りポン酢で和え、さっぱりと仕上げました。
たけのこや真鯛など旬の食材を使用した事により季節を感じられる献立となっております。