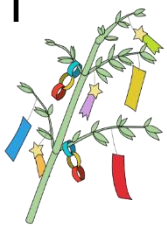
柿生記念病院　栄養科　行事食のご紹介

令和 5 年 7 月 7 日(金)『七夕の食事会』



献　立

枝豆御飯

魚のマリネ風

えびのしんじょ

七夕ゼリー

清汁

形　食

きざみ食

ミキサー食

★力を入れた一品★

七夕ゼリー

杏仁豆腐の上に薄い青色のゼリーとオレンジジュースを星型にしたゼリーを乗せています。真ん中には透明のゼリーを乗せ、夜空に浮かぶ天の川をイメージして作成しました。

全体的にさっぱりとした味付けで、暑い夏にピッタリな献立となっております。
魚のマリネ風や七夕ゼリー等、色合いも良く患者様にとても喜んで頂けました。