

令和3年度 給食ニュース No.6

2022.3.31 文責:深井



2月3日 節分

常食の方は縞模様の「**恵方ロール**」
エネルギーなどの制限がある方には
低カロリー甘味料を使った「**甘納豆**」
やわらかい食事の方は
手作りの「**和菓子風きなこムース**」を
提供しました。

2月14日 **バレンタインデー**

Happy
Valentine♡



バレンタインはチョコのデザートをプレゼント♪
ケーキは「**オペラ**」というナッツが入った濃厚なチョコケーキでした。
そのほかにも「**手作りチョコプリン**」・「**低カロリーチョコプリン**」を
患者さまに合わせて提供しました。



3月3日

ひなまつり



花形にんじんののせた「ひなちらし」、
ひし餅をイメージした「3色杏仁」
でした。

春らしいメニューでひな祭りを
楽しんでいただきました。



やわらかい食事や
嚥下食の方には
やわらか
花形にんじん付き♪



ひとつひとつ丁寧に盛り付けをしています！

なめらか杏仁
黒豆ソース



3月21日 春分の日



春分の日には「ぼたもち」

春の花である牡丹の花にたとえて
牡丹餅と呼ばれます。

つぶあん、こしあんを患者さまに
合わせて提供しました。

嚥下食には「黒豆ソース」を

かけた杏仁豆腐を考案しました♪

