

3月行事食について

3月1日（金）は、ひな祭りの行事食です。以下のような内容の予定となっております。

※トレーやお弁当箱ではなく、普段使用している食器でお出しします。

- * **ちらし寿司**: お扇形の押し寿司です。普段粥の患者様も、刻み食の方までは、お寿司をお出しします。
超刻み・スリツブシ食の粥の方は味付け粥になっています。
- * **刺身**: 白身の刺身です。超刻み食・スリツブシ食は魚のムースで、付け合せにかぼちゃといんげんのムースがつきます。
- * **春野菜の炊き合わせ**: たけのこ・花形豆腐・人参・スナップエンドウの炊き合わせです。刻み・スリツブシ食はゼリー寄せとなっております。（刻みは柔らかく炊いた人参をそのまま付けます）
- * **ハナッコリーのかき揚げ**: ハナッコリーと桜えびをかき揚げにします。刻み食の方は、食べやすい様に揚げ浸しにします。
超刻み食とスリツブシ食はイカムースに、ハナッコリーを素揚げしてミキサーにかけてあんをかけます。トッピングに卵黄の裏ごししたものがかかります。
- * **鯛のうしお汁**: 鯛のアラのうしお汁です。アラは入りません。椀種は、生麩、生ワカメです。超刻み食・スリツブシ食は卵豆腐の汁になります。
- * **和菓子**: 並菜・刻み食の方のみお雛様の形の和菓子が付きます。
- * **甘酒ゼリー**: 甘酒をゼリーにします。桜の形のいちごゼリーをトッピングします。

- * 検食を用意いたしますので、ご意見・ご感想をよろしくお願いします。

