

## 5月の行事食について

5月9日(火)は皐月御膳の行事食となっております。以下のような内容の予定です。よろしくお願いいたします。

★**竹の子とエビの散らし寿司**：旬の竹の子とエビを使った散らし寿司です。粥食は味付け粥です。

★**白身魚のパン粉焼き**：白身魚に青海苔入りのパン粉をつけて焼きます。タルタルソースを付けます。ブロッコリーとレモンを添えます。スリツブシ食は白身魚のフライ風ムースです。付け合せはブロッコリーとトマトのゼリーです

★**炊き合わせ**：高野豆腐、人参、空豆の炊き合わせです。刻み食・スリツブシ食は高野豆腐のゼリーと人参ゼリー・エンドウムースの寄せ物となっております。

★**蒸し鶏と春キャベツの和え物**：蒸したささみと春キャベツ・赤ピーマンをごまで和えたものです。

★**味噌汁**：旬の玉ねぎ・じゃが芋とワカメの味噌汁となっております。

★**フルーツポンチ**：並菜・刻み食はバナナ・いちご・マンゴー・キウイのフルーツポンチです。超刻み・スリツブシ食はブドウゼリー・青りんごゼリー・マンゴームースのゼリー寄せとなっております。

★**柏餅風**：並菜・刻み食はこし餡入りの饅頭を柏の葉で包みます。超刻み食・スリツブシ食は抹茶の水ようかんです。

★検食とアンケート用紙を用意いたしますので、ご協力ください。

