

5月の行事食について

5月8日(水)は皐月御膳の行事食となっております。温冷配膳車を稼働させて配膳いたします。お弁当形式ではありません。
以下のような内容の予定です。よろしくお願ひします。

★**ピース入り炊き込みご飯**:旬のグリーンピースと竹の子と鶏肉の入った、炊き込みご飯です。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。カレー風味のタルタルソースを付けます。カラーピーマンのソテーを添えます。スリツブシ食は白身魚の天ぷら風ムースです。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。刻み食は、高野豆腐はゼリーにします。スリツブシ食は高野豆腐のゼリーと人参ゼリー・いんげんムースの寄せ物となっております。

★**春キャベツの白和え**:春キャベツ・人参を練りごまの入った白和えにします。

★**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・スリツブシ食はバナナとイチゴのゼリーです。

★**抹茶蒸しケーキ**:並菜・刻み食は茹で小豆が入った抹茶蒸しケーキです。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。**

