

11月行事食

常食



〈献立〉

◎きのこご飯(しいたけ、えのき、人参、鶏ひき肉、錦糸卵)

◎かれのいの煮つけ

付け合せ)もみじ麩、きぬさや

◎春菊のおかか和え

◎茶碗蒸し(ぎんなん、かにかまぼこ、みつば)

◎柿

エネルギー547kcal、たんぱく質 23.8g、脂質 11.3g、食塩 3.1g



朝晩の寒さが日に日に厳しくなり、山の木々も少しずつ色づき始めましたね。

今月の行事食は、秋を感じていただけるよう、きのこ、柿、ぎんなんなど秋の実りを使った献立としました。

患者さま、入所者さまには、「炊き込みごはんおいしかったよ」と、喜んでいただきました。