

ひなまつり 行事食



メニュー

- ・ちらし寿司
- ・赤魚のガーリックステーキ
添え 焼きアスパラ
- ・筍のおかか和え
- ・高菜の煮浸し
- ・桜餅



今年は暖冬で、例年はまだ咲いていない桃の花や菜の花も咲いた3月3日でした。筍やアスパラ、桜餅など春ならではの食材を盛り込んだ献立です。ちらし寿司の酢飯も人参を加え、ほんのりピンク色に、錦糸卵は菜の花の黄色のように仕上げました。地元でよく食される「高菜」を煮浸しにして添えました。



エネルギー：611kcal、
たんぱく質：24.4g、脂質：8.1g、
炭水化物：107.2g、塩分：2.8g

