



の行事食～常食～



お寿司に、香りの良い大葉、みょうが、甘酢生姜を加える事で、食欲がない夏場でも食べやすくなっています。
嗜好調査でも人気の高いお寿司、天ぷら、麺類をお出しし、いつもは食欲のない患者さま、入所者さまも、「おいしかったよ」と喜ばれていました。



おしながき

- ★ 夏の香り寿司
- ★ 盛り合わせ
- ★ そうめん (冷)
- ★ なすの煮物
- ★ ロールケーキ(メロン)

たらの天ぷら
ちくわ磯辺天
かぼちゃ
アスパラガス

エネルギー656kcal : たんぱく質 19.3g : 脂質 13.3g :
炭水化物 115.1g : 食塩 3.5g

