

柿生記念病院 🍊栄養科🍊 行事食のご紹介

令和6年5月5日(日)

『端午の節句』

献立

たけのご御飯

鯛のしんじょう

キャベツの酢味噌和え

柏もち風

清汁



形食

きざみ食

ミキサー食



★力を入れた一品★



鯛のしんじょう

しんじょうの上に旬の鯛をのせて蒸しました。
お祝いの魚である鯛を使用しました。
柔らかく食べやすく仕上がりました。



たけのご御飯は味付けも良く、たけのこの味が感じられてよいと喜んで頂きました。
季節のデザートのかしわ餅も喜んで頂きました。