

柿生記念病院 栄養科 行事食のご紹介

令和7年5月5日(月)

『端午の節句』

献立

筍御飯

鯛の塩焼き

そら豆の白和え

柏もち

清汁



きざみ食



ミキサー食



★力を入れた一品★

柏もち

マッシュポテトと牛乳を混ぜて蒸したものをお餅の代わりに使用した事で歯切れがよく、嚥下機能が低下している患者様にも安心して召し上がれる柏もちとなっています。

患者様にもとても喜んで頂けました。

