

柿生記念病院 栄養科 行事食のご紹介

令和7年9月15日(月) 『敬老食事会』

献立

赤飯

秋刀魚の蒲焼き

春菊の白和え

薩摩芋プリン

清汁



お品書き
・赤飯
・秋刀魚の蒲焼
・春菊の白和え
・薩摩芋プリン
・清汁

令和7年9月15日
医療法人若葉会
柿生記念病院



形食



きざみ食



ミキサー食

★力を入れた一品★



薩摩芋プリン

旬の薩摩芋を使用したなめらかなプリンの上にリンゴソースとリンゴゼリーをのせた季節感のあるデザートに仕上げました。患者様にも美味しいと喜んでいただけました。

旬の秋刀魚を蒲焼にし、春菊の白和えは春菊の苦みを豆腐で和えることでまろやかな味付けで食べやすく仕上げました。まだまだ暑いですが、一足先に秋を感じられる献立になっております。