

柿生記念病院 栄養科 行事食のご紹介

令和 8 年 3 月 3 日 (木)

献立

『ひなまつり』

桃の花御飯

菜の花の肉巻き

雛だるま

清汁

形食



きざみ食



ミキサー食



★力を入れた一品★

雛だるま

白あんに抹茶と桜の塩漬け、食紅でほんのり着色し色味と顔を書き、お雛様とお内裏様を表現しました。

桃の花御飯は、桜でんぶと菊のり、かんぴょうを使用し花の型で抜いて盛り付けました。雛だるまは患者様に「かわいい」「もったいなくて食べられない」などと喜んでいただきました。

