

麻生四季

行事食
2020 - 2
麻生北見病院
栄養科

成人の日/2020.1.13

—提供食数—

患者食: 15名

職員食: 2名



- ◆ ちらし寿司
- ◆ 吸い物
- ◆ 鮭のけんちん焼き
- ◆ 松風焼き
- ◆ 三色野菜の和風マリネ
- ◆ 甘酒プリン

成人のお祝い御膳



鮭のけんちん焼き
豆腐・人参・銀杏・きくらげが
混ざったタネを鮭にのせて
焼き上げました。



笹は梅をイメージし、細工切りし、大根と人参で梅の花を型どりしました。

吸い物

椀種は鴨肉、長葱、三つ葉です。
飾りのゆずもアクセントになっています。
鴨肉はじっくり焼きやわらかく仕上げ
ています。



笹袋は折り紙で振袖に
折りました！成人式らしく
華やかに仕上げています。



甘酒プリン

酒粕の香りがほんのり広がり、
お好みで黒蜜をかけて召し上がれます。
成人ということでちょっぴり
大人の気分です♪

