

麻生四季

行事食
2021 - 11
麻生北見病院
栄養科

こどもの日/2021.5.5

— 提供食数 —

患者食: 14名

職員食: 1名



全粥/常菜
メニューです

- ◆ ゆかり粥
- ◆ 沢煮椀
- ◆ ぎんがれいの西京焼き
- ◆ 千草焼き
- ◆ 養老寄せ
- ◆ 二色つくねの照り焼き
- ◆ アスパラの焼き浸し
- ◆ 柏餅

こどもの日のお祝い御膳。幸福を願って…。



アスパラの焼き浸し

焼き目をつけたアスパラと帆立、ミニトマトを酸味のあるタレに漬けています。レモンを添えて、彩り豊かです。



千草焼き

卵に鶏ひき肉や人参などを加え、オープンで焼きました。ふわふわな仕上がります。



養老寄せ

すりおろした長芋に、みじん切りにしたパプリカときくらげを加えて寒天で固めています。「養老」とは、すりおろした長芋を使う料理に使われる言葉です。



柏餅

【柏餅を食べる理由】

柏の木は新芽が出るまで古い葉が落ちないため、そこに子孫繁栄や家の存続の願いをこめて、端午の節句に食べられるようになったと言われています。