

麻生四季

行事食
2021-4
麻生北見病院
栄養科

建国記念の日/2021.2.11

—提供食数—

患者食: 15名

職員食: 1名



- ◆桜海老の春色ご飯
- ◆吸い物
- ◆鯖の菜種焼き
- ◆つくねの照り焼き
- ◆錦豆腐と揚げ出し大根
- ◆三色野菜の和風マリネ



春の訪れを待ちわびる...



鯖の菜種焼き
つくねの照り焼き

菜種焼きは卵の黄色を菜の花に見立てていることから名付けられた料理名です。



錦豆腐と揚げ出し大根

魚のすり身を合わせた豆腐に、人参とわかめを混ぜ、色鮮やかな蒸し物に仕上げています。粗くおろした大根は春の雪解けをイメージしています。



三色野菜の和風マリネ

彩り鮮やか♪
桜海老の風味が
こちよく香ります。



桜海老の春色ご飯

建国記念の日

「建国をしのび、国を愛する心を養う日」として、1966年に「建国記念の日」に定められました。

