

麻生四季

行事食
2021 - 8
麻生北見病院
栄養科

昭和の日/2021.4.29

—提供食数—
患者食: 12名



- ◆まめご飯
- ◆吸い物(錦豆腐と桜大根)
- ◆赤魚の筍山蒸し
- ◆つくねの二色胡麻焼き
- ◆桜えびのだし巻き卵
- ◆新玉葱の
梅味噌チーズ田楽
- ◆三色野菜の和風マリネ

春らしさ満開の特製御膳



桜えびの素干しを粉末状にし、卵液と混ぜたものを芯にして巻いています。断面の黄色とピンク色が春らしさを演出しています。



豆腐やたらすりのすり身で作った錦豆腐の上には、満月と桜をかたどった大根を飾っています。

吸い物