



昭和の日 / 2023.4.29

- 提供食数 -

患者食 : 9食



- ◆ 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

春の息吹を感じて



筍、新玉葱、桜えび、うど…

今が旬、春の食材を使った一膳です。

新玉葱の梅味噌チーズ田楽は、新玉葱をじっくりとオープンで焼き、甘味を引き立たせています。

梅味噌チーズの程よい酸味とコクの相性が良い一品です。筍山蒸しは、すりおろした筍を使用しています。ふわっとしたやわらかい食感の中に筍の風味がしっかりと感じられ、春のあたたかな陽気に包まれるような優しいお味です。

