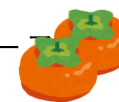




今月のお誕生日ご膳のご紹介



誕生月の患者様より、お寿司、肉料理、ケーキ、柿などのリクエストを頂戴しました。お寿司は季節の鮭とイクラを使いちらし寿司に、粥には合わせ酢を混ぜ同様に具材をトッピングしました。肉料理は鶏肉のねぎ塩麴焼き、他に彩りのよいチンゲン菜と海老の炒め物、さつまいものレモン煮を組み合わせました。デザートは秋の味覚をふんだんにモンブランケーキにりんごと柿を添えて、ペーの患者様には柿のプリンをご用意致しました。



管理栄養士