



9月の行事食



9月19日(月) 敬老の日

栗入り赤飯
鶏団子煮
鯛入り茶碗蒸し
野菜の辛子漬け
フルーツ

～患者様からのお声～

食事ですがメッセージカードも嬉しかったです。ありがとうございます！



鯛入り茶碗蒸しの調理ポイント

卵とだしは 1 : 3 で作っています。加熱前にきちんと混ぜておくことがポイントです。そうしないとしっかりと固まりません。



9月23日(金) 秋分の日

鯛の生姜煮
辛子酢味噌和え
野菜ソテー
おはぎ

～患者様からのお声～

秋分の食事を食べることができ心が和みました。



【おはぎについて】

餅や小豆はお祝いの席には欠かせない特別な食材でした。そのためご先祖様への感謝の気持ちを込め、お彼岸でもあるこの時期におはぎがお供えされたのです。

