

3月の行事食



3月3日 (金)

花形押し寿司

治部煮

小松菜のワサビ和え

ひなあられ



～調理の際のポイント～

酢飯の間にピンクの桜でんぶを挟むことで横から見てもきれいに見えるように工夫しました。

患者様からは『見た目が豪華』とお褒めの言葉を頂きました。



3月21日 (火) 春分の日

筍ご飯

潮汁

春野菜の天ぷら (桜塩)

うどの酢の物

ぼたもち



～ぼたもちとおはぎの違いって?～

ぼたもちとおはぎは、それぞれ作る季節に違いがあり、その季節の花の名前に由来しています。春のお彼岸に食べられるぼたもちは春に咲く牡丹に見た目が似ているから、おはぎはおはぎに使う小豆が秋に咲く萩の花と似ているからといわれています。※所説あり

