

4月行事食



福岡新水巻病院
栄養管理室
R5 7月21日作成

4月3日『お花見御膳』

患者様からのお声

春らしく、桜の葉っぱや花もついていて、
見栄えが良かったです。



豆御飯
道明寺蒸し
なます
若竹煮
フルーツ

～若竹煮について～

日本の煮物料理の一つで、新タケノコが収穫される春に作られます。春にしか味わうことのできない新タケノコと新わかめと一緒に料理される若竹煮には「春先の出会い物」という意味を持っています。

4月29日『昭和の日』



梅ごはん
魚の黄金焼き
煮合わせ
春キャベツのサラダ



患者様からのお声

特別な感じがして良かったです。

春キャベツの特徴

春キャベツの旬は3～5月。水分量が多いのでみずみずしく、柔らかい葉は食べると甘みを感じます。ビタミンCが豊富なのも特徴的です！季節の変わり目、春特有の悩みを解決してくれるのにおすすめの食材です！