



豪華多彩な お花見弁当

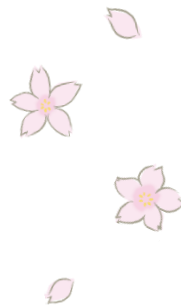
・・・豊富な食材 きれいな彩りに 食慾増進・・・

総務課 管理栄養士 木村美穂

いつもなら卒業式・選抜高校野球大会の後半あたりから満開となる櫻。処が一時的に強い寒気の影響を受け、気温のアップダウンを繰り返すのため 今年の開花は平年より4日遅れ 昨年より2週間も遅かった。満開が4月にずれ込んだのは、2017年以来7年ぶり。全国各地の標準木 58カ所の観測値点でも観測史上スロー状況でヤット日本列島を駆け抜けています。毎日単調な生活に少しでも春の気配を味わって 気分だけでも楽しんで貰いたいという思いで 4月1日に入所・DC あさぎりむつみ荘・DS ところで行楽弁当シリーズ『お花見弁当』を企画・提供しました。櫻の画像を印刷した表紙と箸袋を作成しました。



おいしそう！



春の花見弁当

■お品書き■

焼物 赤魚のみぞ焼き

口未煮、白みそ、甘酢あん

焼物 松風芋種焼き

口鶏挽肉、おねぎ、生姜、菜の花、玉子

煮物 高野豆腐のきのこあんかけ

口。高野豆腐、しめじ、えのき、ねぎ

揚物 天ぷら盛り合わせ

口ちくわ、かぼちゃ、鶏肉

酢の物 胡瓜の酢の物

口ウニかま、きゅうり、もやし、わかめ

和物 春キャベツのマスタードマヨ和え

口キセツ、フィン、マヨネーズ、マスタード

飯物 ちらし寿司

口うなぎ、エビ、さくらんぼ、錦糸卵、海苔

梅物 すまし汁

口たけのこ、三葉

水菓 フルーツ缶

