

令和8年4月8日

花まつり

常食

超軟菜食



お品書き

- ・桜色ご飯
- ・すまし汁
- ・鶏肉の照り焼き～レモン添え～
- ・菜の花のお浸し
- ・桜ゼリー

患者様の声

- ・鶏肉さっぱりして美味しかった。
- ・レモンソースが美味しいです。
- ・お浸し美味しかった。倍食べたかった。
- ・デザートのお当たりが良くて食べやすかった。
- ・花まつりって何だろうと思って検索しました。
- ・桜エビのご飯豪華だね。
- ・ピンクのお粥可愛くて、美味しかった！
- ・レモンが付いていておしゃれですね。
- ・ご飯が少し柔らかすぎました。
- ・春らしい献立ですね。
- ・ご飯にももう少し味が欲しかったです。
- ・ご飯おかわりしたかったです。
- ・汁物が美味しいね。
- ・桜色が綺麗だね。
- ・まさに花まつりの色だね。
- ・今日は全部食べられそう。
- ・これは何でピンク色にしているの？
- ・菜の花は苦みがなくて普段は残してしまいましたが食べられました。
- ・おかずの量が少ないです。もっと食べたいです。

栄養科より

4月8日はお釈迦様の誕生日をお祝いする「花まつり」です。誕生の際、空から祝福の産湯（甘露の雨）が降り注ぎ、色とりどりの花が咲き乱れたという伝説にちなみ、当科でも春爛漫の献立をご用意しました。

桜エビが香る桃色のご飯や、菜の花にお浸し、爽やかなレモンを添えた鶏肉で、目と舌の両方から春を感じていただければ幸いです。季節の味覚を活力に変えて、今日のリハビリも一緒に頑張りましょう。

栄養科スタッフ一同