

## 栄養科より お花見弁当のお知らせ

4月20日(木)にお花見弁当を提供しました。

- メニュー
- 桜ご飯
  - 鶏の唐揚げ
  - はんなり華つつみ
  - ししとう
  - 炊き合わせ (五目しんじょ、ふきの煮物、春たけのこ)
  - デザート(いちご、キウイに生クリームで飾りつけました)
  - 二色ゼリー (オレンジ味)
  - えびフライ
  - 玉子焼き
  - 塩鮭
  - ミニトマト
  - ヤクルト



春をイメージして花の形を多く取り入れました。春を感じられると思います✿

7病棟患者さんから要望があったエビフライ、唐揚げ、塩鮭、いちご、デザートを入れました。

手作り二色ゼリーは患者さんが喜んで食べてくれました(o^-^o)



かゆ食です

次回は6月に  
山菜まつりの予定です。

