

4月25日(土)500kcalのコース料理を楽しむ会を開催しました

テーマ：『日本のだし』・・・ 鰹節、昆布、椎茸、煮干などの旨味を生かして塩分控えめに仕上げました。

◆ 献立

前菜	さより昆布め、蒟おぼろ昆布巻き、茗荷寿司、湯引き水蛸おくらかけ
焼き物	豚ヒレ塩釜焼
口替り	筍木の芽焼き、射込み小芋、磯焼き蛤、天豆最中
お食事	二色蕎麦
水菓子	果実の淡口ゼリー ～しそ風味～



(Photo 飯出智美)

～ 患者様の声 ～

- ・ 目で楽しみ、味を堪能しました。
- ・ うす味、素材の味が出ている。季節のものもうれしいです。
- ・ 会席料理店に行ったみたいで、とても美味しくいただきました。

