



5月5日(火)

端午の節句／昼食

- ・ 筍ご飯
- ・ 鶏肉の塩唐揚げ
- ・ ふきの含め煮添え
- ・ 茶わん蒸し
- ・ フルーツカクテル
- ・ 白菜となめこの味噌汁



端午の節句にちなんだ

行事食として、季節の食材を取り入れ

た献立をご提供しました。旬の筍を使用した

筍ご飯は、香りや食感を楽しんでいただけたようで、

「若いうちに収穫した筍は美味しい」といったお声もあり、

季節感を感じていただけたことがうかがえます。

また、ふきと人参の土佐煮については、昔なじみの食材として懐かしさを感じられた方も多く、食を通じた思い出の共有

にもつながりました。茶わん蒸しも含め、全体的にやさしい

味付けと栄養バランスを意識した献立は、大変ご好評を

いただきました。今後も、季節感や伝統を大切に

しながら、楽しんでいただける食事提供に

努めてまいります。

管理栄養士 矢作

