

端午の節句



お料理

令和6年5月5日



嚥下(のみ込み)の状態に合わせて

「ソフト食」「ムース食」等があります。

柔らかくなったお食事でも目からも楽しんでいただけるように工夫をしています。



【常食】



今回、初めて献立に「唐揚げ」と「ハッシュドポテト」を採り入れてみました。



【ソフト食】



↑↑

「ソフト食」の唐揚げとハッシュドポテトはスチームコンベクションで柔らかく蒸しています。巻きずしは、海苔を「玉子シート」に、具のきゅうりを「アボカド」に変えています。



【ムース食】



ムース食では唐揚げをムース状にして、キャベツとポテトを添えています。

ミキサー粥にいなるの皮をムース状にしたものをのせてしいたけや玉子等で飾り付けています。



【常食】

おやつは「エクレア (カスタード・生クリーム・フルーツ・チョコソース)」をお出ししました。



【ムース食】

ムース食は「チョコレートムース&キャラメルムース」です。