cook　なだみ　vol.12

明けましておめでとうございます

栄養士･調理員一同
心を込めて作りました！

並食･軟菜食

・・・・・・・・・・・お品書き
練り切り
吸物
紅白なます
煮物椀
黒豆
野菜茶巾
伊達巻
海老の艶煮
鶏の照り焼き
ちらし寿司

ソフトゼリー食①･②

節分
行事食

栄養士・調理員で３６本の
巻き寿司を巻きました！
今回は錦糸卵ととろろで巻いて
みました(^_-)-☆

2月カフェ

苺のロールケーキ
チョコとキャラメルのプリン
ハートの水ようかん
苺エクレア

洋食メニュー

２月・３月はオムライスや
ナポリタンなど
洋食メニューにも挑戦してみました♪

ひな祭り 行事食

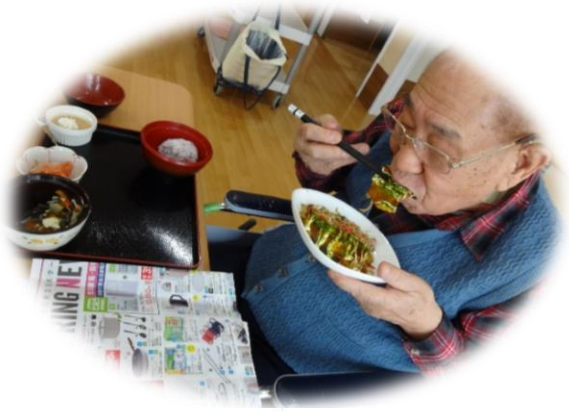
◆ちらし寿司
◆鰆の西京焼き
◆菜の花の酢味噌かけ
◆茶わん蒸し
◆おまんじゅう

3月ユニット調理 ～お好み焼き～

今月は1･2丁目にお邪魔しました！

今回のお好み焼きは広島風!!
とっても美味しく焼けました

おいしい～！！！



お彼岸

おはぎを提供しました！
あんこときなこの２種類です ^^

ソフト食のおはぎも
美味しく出来ました♪

3月カフェ

春らしい彩りの
お菓子が出来ました！

～menu～
桜モンブラン
いちごプリン
抹茶ケーキ
桜ようかん

年が明け、あっという間に４月になりました。時間の経つのは早いな～としみじみと感じます。
今年度も、入居者のみなさまの楽しみになるような食事や行事を提供していきたいと思います ^^
よろしくお願いします！

担当：向井