

秋の行事食紹介

10月に行った「十五夜」の行事食をご紹介します❀

10月6日 昼食 十五夜

【MENU】常食

- ・主食:栗ごはん
- ・主菜:さんまの南蛮漬け
- ・副菜:筑前煮
- ・デザート:大学芋風プリン

※病棟・食種によってメニューは一部異なります

— 1食あたりの栄養量（ご飯150gの場合） —

- ・エネルギー774kcal ・たんぱく質28.0g ・脂質25.5g
- ・炭水化物115.8g ・食塩相当量2.8g

十五夜の行事食は、『栗ごはん』を提供し、より秋を感じられるようにもみじ型の人参もトッピングしました。彩りもよく大変好評でした。

デザートには旬のさつま芋を使用した『大学芋風プリン』を提供しました。甘じょっぱい蜜やゴマをかけ、大学芋に近づけられるように味や見た目にこだわった一品です。

十五夜は秋を感じられる食材をたくさん取り入れた食事に仕上げることができました。



大学芋風プリン



栗ごはん

