

2024年 土用の丑の日献立

7月24日昼食時は、土用の丑の日献立でした。
鰻の蒲焼きはオーブンで蒸し焼きにし、ふんわりと柔らかく仕上げることができました。
副菜には茄子のずんだ和えを、デザートには手作りの水ようかんを提供しました。
暑い日が続く今の時期にピッタリな献立となり、患者さんから大変好評でした。

【献立】

- ◆ ひつまぶし風丼
- ◆ すまし汁
- ◆ 茄子のずんだ和え
- ◆ 手作り水ようかん



夕しをしっかりと塗りこみ、
山椒を振ってさわやかに
仕上げました♪

手作りのカードを
添えました♪

