

3月27日(土) 500kcalのコース料理を楽しむ会を開催しました

テーマ:「食材の旨み」・・・旬の食材をふんだんに使い、旨みを最大に引き出した料理を提供しました。

献立

- ・ 春野菜20種類サラダ
- ・ 帆立のソテー ~オリエンタルソース~
- ・ たけのこと菜の花のトマト
- ・ 季節の果実 ~タピオカ入りジュレソース~



患者様の声

- ・家では食べないような珍しいたくさんの野菜が食べることができた。
- ・味付けがしっかりしていて、減塩には思えなかった。
- ・次回も楽しみにしています。