

9月12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」・・・素材のもつ旨みの相乗効果を生かした料理を
提供しました

献立

- ・ 前菜 : 帆立のソテーと根菜のスープ仕立て
- ・ メイン : 鶏肉のレモン焼き
- ・ 御飯 : あさりと香味野菜のだし茶漬け
- ・ デザート : 豆乳フラマンジェ フルーツソース



患者様の声

- ・ 500kcal とは思えない素晴らしいメニューで、デザートまで美味しくいただきました。
- ・ 全部安心して食べられるのがよかったです。
- ・ びっくりする豊かな食材、舌にとろける味覚、至福の思い出となりました。