



栄養課だより

令和7年
3月号



暦の上で春を迎えても、まだまだ寒く、温かい食べもののありがたみが身にしみます。それでも明るい陽の光に、桜の木の色合いの変化に、少しずつ春の兆しを感じ始める季節です。過ごしやすくなってきますが、寒暖は行きつ戻りつ。入所者様には春をたっぷり取り入れた献立で、健やかに過ごしていただきたいと思ひます。

2月のおやつは、ホットココア&ホイップ めくめく、わくわく、楽しんで!



ちょっと甘いけど
でもええよ



おいしかったよ〜
これ、いいね♡

とろみ付きをスプーンで黙々と・・・
お気に召されたご様子

1月・2月に提供したお楽しみ献立です!

* 郷土料理・兵庫 *
坦々焼きそば風



* 旬の食材・鯛(ぶり) *
鯛のガーリックソテー



* 郷土料理・高知 *
中日そば



* 節分 *
巻き寿司 or ちらし寿司



* 郷土料理・徳島・愛媛 *
八幡浜ちゃんぽん風
でんぶ(金時豆入り煮物)



半田そうめんの
にゅうめん



* 健康米 *
黒豆ごはん

