



ひなまつりのイベント食を実施しました！

3月3日はひなまつりのお祝い御膳をご提供しました。ひなまつりは女の子の健やかな成長を願う行事「桃の節句」とも呼ばれています。

ちらし寿司は海老や錦糸卵など具だくさんの春らしい彩りが印象的だと好評でした。デザートは菱餅をイメージし、白桃、ミルク、抹茶の3層仕立ての手作りゼリーを召し上がって頂きました。

～菱餅の色の意味について～

赤：桃の花（赤は縁起の良い色・魔除けの意味）

白：純白の雪（子孫繁栄や長寿の願い）

緑：新緑や新芽（緑は蓬の色・邪気払いの効果あり）

この3色は、“雪の下には新芽（蓬）が芽吹き、桃の花が咲いている”春の情景をあらわしています。



- *海老ちらし寿司
- *秣麩と三つ葉のすまし汁
- *筍としんじょうの土佐煮
- *菜の花のお浸し
- *ひなまつりゼリー



★患者様の声★

- ・美味しかったです！（同意見多数）
- ・ちらし寿司が綺麗な盛り付けでした。
- ・酢飯が好きだから久しぶりに食べられて嬉しい！
- ・土佐煮の筍が美味しかったです。
- ・このゼリーとっても手が凝ってるのね！
- ・入院して最初の食事が行事食でラッキーでした。
- ・ひなまつりでしょ～、色が綺麗～！
- ・心づくしをありがとう、今日も美味しかったわ。
- ・季節感があっていいね。
- ・しばらく食欲なかったけど、今日はペロリと食べられました。
- ・食事が全部食べられたのは入院してから初めてです。
良くなってきてるって実感しました。

