

おひなまつり



3月3日は「押し寿司」「天ぷら」を提供しました。
押し寿司は一つ一つ型にはめて上にカニカマ、錦糸卵、
貝割れをトッピングして盛り付けました。



1人前ずつご飯を計量し、花型の型にはめこみ上
から軽く押し上げて仕上げました。それぞれ担当
者がつき、流れ作業でオーダーをいただいた人数
分を作製しました。



天ぷらの内容はキス、ピーマン、かぼちゃ、エビの4種
類です。今回は茶塩をつけて食べていただきました。

お吸い物の中身には花麩と菊の花を入れました。
フルーツには旬のイチゴを用意しました。



今回天ぷらを提供するにあたって、特養とデ
イサービスではそれぞれ天ぷらを利用者様
の前で調理していただきました。揚げたての天
ぷらを食べていただけたと思います。