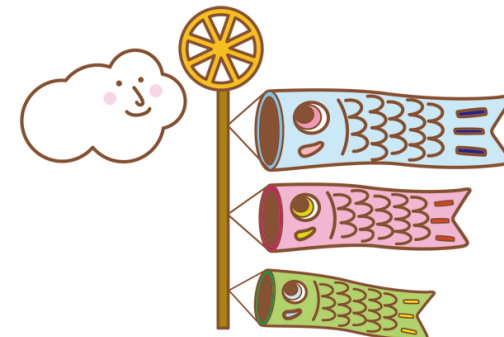


5月5日 こどもの日



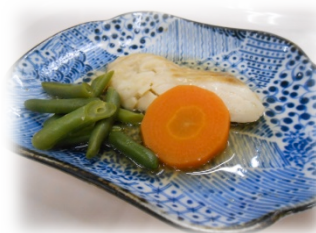
気温も温くなり、過ごしやすい季節になりました。今回の行事食では季節のものを使った料理をご提供させていただきました。

献立

筍ごはん
カレーの煮物
ふきの煮物
あさりの味噌汁
鯉のぼりゼリー



★カレーの煮物
味がしみ込み、柔らかく仕上がるよう調理いたしました。



★鯉のぼりゼリー
鯉のぼりの形を模したゼリーを二種類の層で固めており、食感を楽しんでいただけたと思います。
食後に頂いて欲しいと思いご提供いたしました。

★筍ごはん
食べやすいよう主役の筍を柔らかく炊き上げて仕上げました。
その他の具材は椎茸、人参、油揚げ、糸みつばを加えました。
糸みつばは風味を少し残すよう、ごはんが炊きあがった直後にサッと混ぜこみました。



★ふきの煮物
ふきをふんだんに使用し、ふき本来の味を損なわないよう味付けには注意を払いました。



●調理以外でき気をつけていること
・ 気温が温かくなってきましたが、朝・晩はまだ冷え込む日が続いています。TMS職員一同、体調管理には十分注意を行い、万全の体制で調理に取り組むよう心掛けています。
また、暑くなってくると食中毒の危険も増えてきます。今の時期から職員には再度、手洗い・うがいの強化徹底を呼びかけ、取り組んでいます。