

# 5月5日 こどもの日

気温も温かくなり、す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  
カレイの煮物  
ふきの煮物  
あさりの味噌汁  
鯉のぼりゼリー



## ★カレイの煮物

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。



## ★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。



## ●調理以外でききをつけていること

・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る。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。

