

< 日頃のお食事の一例 >

金時ごはん



金時ごはん
白和え
切り干し大根の酢の物
すまし汁
ヨーグルト

さばの生姜煮

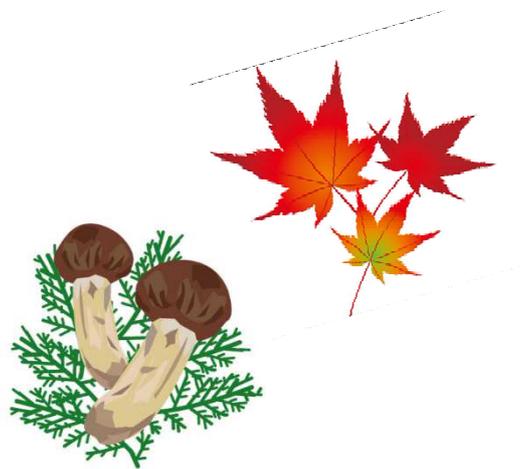


ご飯
さばの生姜煮
白和え
漬物(高菜漬)
豚汁
ぶどう

松茸ごはん



松茸ごはん
冬瓜のカニあんかけ
キャベツの酢の物
松茸のすまし汁
柿



☆月の始まりの1日には、赤飯と鯛の塩焼き

利用者様のお誕生日月には、ケーキをお出ししています。

一日の赤飯と鯛の塩焼き



赤飯
鯛の塩焼き
漬物(野沢菜)
豆腐と挽き肉の包み揚げ
すまし汁



誕生会のケーキ(10月8日)



焼き芋ロールケーキ

☆ソフト食とは・・・噛む力や飲み込む力が弱い方でも食べやすいように

工夫した食事のことです。味、風味を損なわれにくい

食材を使用しています。

湧水の郷では、冷凍野菜などは、ほとんど使用していません。
季節に応じた生の葉物、根菜類、緑黄色野菜を使用しています。
素材の味を活かし安心安全な食事を1日3食提供しております。



湧水の郷 栄養課