

# 厨房だより (2月号)



令和2年2月3日 (月) 節分



ベテラン調理師と  
栄養士で巻いてる  
ところですよ！  
海苔は噛み切りや  
すいようにキザミ  
のりを使用してい  
ます。



【献立】

- ・巻き寿司
- ・茶わん蒸し
- ・赤だし
- ・ブロッコリーのおかか和え
- ・いちご



令和2年2月11日 (火) 建国記念の日

- ・山菜おこわ
- ・ささみのおろし和え
- ・豚汁
- ・果物



手作り生チョコ♡  
2/14(金)



押川栄養士が愛を込めて  
作りました♡



令和2年2月24日 (月) 天皇誕生日振替休日

- 【献立】・赤飯
- ・炒り鶏
- ・もやしのナムル
- ・あおさ汁
- ・焼きりんご



南九州大学・管理栄養学科の実習生が2/24～2/28まで来られ、利用者様とのふれあいを通し、老人施設での栄養管理について学んでもらいました。