

お彼岸

手作りぼたもちを提供しました！

お彼岸メニュー(常食)

- ・ おはぎ
- ・ 鮭のみりん干し 線キャベツ
- ・ 吸い物
- ・ 卵豆腐のカニあんかけ
- ・ フルーツポンチ



3月17日は、彼岸の入りのため手作りのぼたもちを提供しました。

実際は牡丹の花のように大振りに作りますが、当施設では利用者様が食べやすいように小さく作っています。

お粥を食べている利用者様には、小豆粥にメニューを変更しています。

「おいしかった～。」「もっと食べたか。」とお声を頂き、希望される利用者様には、おかわりのぼたもちを食べて頂きました！

皆様喜ばれ、おなかいっぱいおいしく召し上がられました。