

●5月の実施行事食



5月5日端午の節句御膳
 生姜ごはん・海老フライ
 高野豆腐の煮物
 キャベツとじゃこ和え物・
 ゆばのすまし汁・メロン
 柏餅風生和菓子



5月23日
 ご当地グルメ（埼玉県）
 おからコロッケ

《やわらか食提供》

スリーハートの丘厨房内にて、マルワ様により、広島県立総合研究所食品工業技術センターが開発した「凍結含浸調理法」で提供しています。食材を凍結させて解凍し、食品の組織細胞間の隙間を広げた後に、真空包装機を使って、食材の組織の中まで酵素を均一かつ素早くしみこませ、食材を軟化させています。普段きざみ食を提供しています入居者様を中心に、見た目はそのまま、歯茎や舌で押しつぶせるやわらかさで提供中です。

今後もやわらか食のレパートリーを増やすように研究を重ねていきます。

5月4日 蒸しシューマイ



普通食



やわらか食



5月5日 鶏の照り焼き



普通食



やわらか食



5月16日 蒸し餃子



普通食



やわらか食



5月17日 鯖の生姜煮



普通食



やわらか食

