



# 秋の行楽弁当

令和2年10月14日（水）



～昼食献立～

- ・栗ごはん
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・かぼちゃサラダ
- ・小松菜ときのこの煮浸し
- ・サツマイモレモン煮
- ・金時豆煮
- ・デザート
- ・すまし汁（松茸麩入り）



～嚥下調整食4～

水分量が少なくパサつく料理にはとろみあんをつけています。パサつかず、おせにくく、なめらかなに口から喉に送り込み、誤嚥を予防ができます。



ご利用者に人気の天ぷらや栗ごはんをお弁当箱に詰め合わせました。「毎月の行事食が楽しみ」と話されるご利用者の声に、調理師さんも行事食には普段以上に力が入ります。今月の行事食（行楽弁当）も喜んでいただくことができました。

くにうみの里 食事担当