



春風の候、いかがお過ごしでしょうか。

色々な植物が芽生え、花咲く季節になりました。

施設の玄関横にあるミモザの木にも、黄色のかわいらしい花が咲いています。

山菜や春野菜は、外敵から自分の身を守るために苦みやえぐみを備えています。

この苦みには強い抗酸化作用があり、老化を促す活性酸素を抑える効果が期待されると言われています。

菜の花など、春の味をお召し上がりください。

4月8日 郷土食 京都府メニュー

山菜炊き込みご飯
鱈の西京焼き
湯豆腐・すまし汁
抹茶ムース

旬の山菜入りの炊き込みご飯です。
抹茶ムースは施設の隠れ人気メニューです。
口当たりも良く美味しいですよ。



4月10日 外食献立

たいめいけん特製ハヤシライス
スペイン風オムレツ
ヨーグルト

ご存じ！
東京日本橋の洋食の名店『たいめいけん』。
外食気分を感じて頂ければ幸いです。



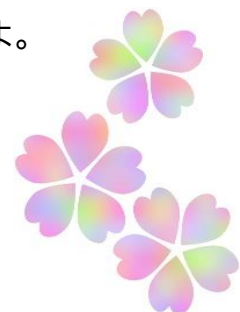
4月12日 丼ぶりメニュー

どちらも人気
牛丼と親子丼の選択メニューです。



4月21日 春野菜カレー

キャベツを使った春らしい軽やかなカレーです。
じっくり煮込むことで、野菜の旨味が溶けだし美味しいですよ。



4月24日 感謝祝福式 特別献立

施設特製の豪華お弁当です。
第二好意の庭の赤飯は、少しうるち米を足すことで、
市販の物より粘り気が少なく食べやすく仕上がっています。

