



●さつまいも御飯●

材料(2人分)

- ・米 2合
- ・さつまいも 1本
- ・酒 大さじ2
- ・塩 小さじ1

(作り方)

- ①さつまいもを水でよく洗い、1cm角にカットしておきます。
- ②米をとき水を2合の目盛まで水を入れます。
- ③①のさつまいもと調味料を入れ、炊飯します。
- ④炊きあがったら、さつまいもを潰さないよう軽く混ぜ出来上がり。



10月は新米が収穫される時期です。新米とは収穫された直後のお米のところで、ツヤや香りがよく、噛んだ時にうまみや甘さがあるのが特徴です。新米を食べて秋の味覚を味わいましょう。

行事食

9/15お誕生日会と敬老会を同時に行い、病棟の患者様にデザートを提供しました。



2023.9.15

ミキサー・ゼリー食は
バラのババロアでした♪

通所リハビリテーション

～プチ贅沢スイーツ～

9/29は十五夜のお月見ということで団子スイーツを提供いたしました。



お月見団子 &
うさぎのスイートポテト

