



栄養だより

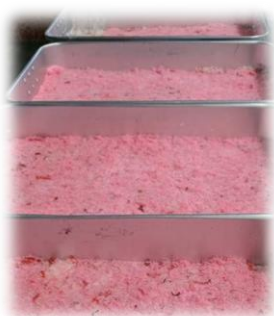
3月号

令和7年3月 横浜丘の上病院 栄養課

**3月に入り、陽射しも暖かくなってきました。
朝晩、冷え込む日もありますが、
春の訪れはもう間もなくです。**



のメニューといえば、押し寿司です！



桜でんぶ



きぬさや



卵



桜ずしの上に3つの
具材をのせて押します。



海老をのせます。



出来上がり

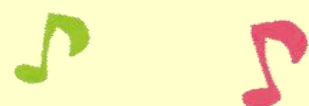


毎年恒例の桜餅作りました

春の日差しがきらめく季節到来！！

待ち遠しいのは桜の開花です。
「桜」をモチーフにした楽曲はたくさんありますが
皆さんはどんな曲を想い浮かべますか？
私は小さい頃から唄っていた唱歌の「さくら さくら」です。
そして我が家では、この時期に必ず
こしあんの「桜餅」を作ります。
毎度の事ですが花より団子に夢中になってしまいます。

今月のひとこと



調理師さんより

給食でお気づきのことやお困りのことがございましたら、
お気軽に栄養課までお問い合わせ下さい。