

春らしく穏やかな気候に心和む季節となりました。  
施設の窓から入る日差しに温かみを感じます。  
4月の関西大イベントと言えば「関西万博」ではないでしょうか。  
施設では、4月10日に記念献立をご用意します。  
また、4月より主食のご飯へ「押し麦」の付加を開始します。  
食物繊維・ビタミンB1等の栄養強化を目的としております。  
しっかりと食べて、気候の変動が激しいこの季節を乗り切りましょう。



### 4月3日 たけのご飯



暖かくなってくると、施設敷地内に『によきによき』と「たけのこ」が顔を出します。  
そんな「たけのこ」を今年は収穫し、春を感じて頂こうと計画しております。  
無事に収穫できることを祈っております。

### 4月5日 郷土食 兵庫県



兵庫県は、関西の中で最も広い面積を持つ県で、  
北は日本海、南は瀬戸内海に面しており、おいしいものがたくさんあります。  
今回は加古川市の名物「かつめし」をご用意します。

### 4月10日 関西万博記念メニュー



定番の「うどんすき」「肉吸い」をご用意します。  
出汁には昆布を効かせ、関西風に味わい深く仕上げます。

### 4月25日 ワールドトリップ イタリア



今回は、皆様にも馴染みのある「ボロネーゼ（ミートスパゲティ）」です。  
ソースには赤ワインを加え、じっくり煮込んで仕上げます。  
おやつは、厨房栄養士こだわりの「特製パンナコッタ」をご用意します。

### 4月27日 感謝祝福式特別献立



施設特製の豪華お弁当です。  
先月より、新しい調理師さんが厨房へ仲間入りしました。  
大ベテランの腕の良い調理師さんです。  
そんな調理師さんが腕をふるいます！