



令和元年11月3日

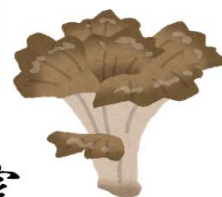
文化の日



秋の味覚の椎茸、舞茸、ブナシメジ、エリンギ、
ぎんなんを使ったきのこご飯を提供しました。

献立

きのこご飯
さごしの塩焼き
かぶのゆずみそ田楽
白和え



大阪医療センター 栄養管理室



勤労感謝の日

令和元年11月23日



秋の味覚「栗」を使った栗ご飯を提供しました。

常食



＜常食献立＞

栗ご飯

和風ハンバーグあんかけ

大根炒り煮

サラダ

特別食

＜特別食献立＞

栗ご飯

巣ごもり卵

すまし汁

華風和え



大阪医療センター栄養管理室