



令和2年11月3日

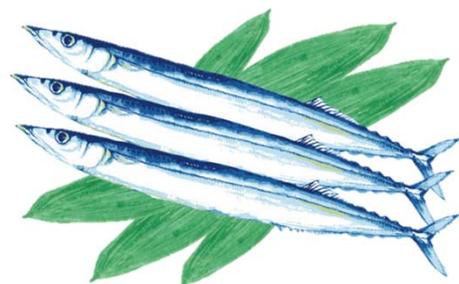
# 文化の日



秋の味覚のさんまを使った料理を提供しました。

## 献立

さんまの竜田揚げ  
梅おろし  
炊き合わせ  
浸し



大阪医療センター 栄養管理室



# 勤労感謝の日

令和2年11月23日

秋の味覚「さつまいも」を使ったさつまいもご飯を提供しました。

## ＜特別食献立＞

さつまいもご飯  
ふくさ焼きあんかけ  
炊き合わせ  
辛し和え



大阪医療センター栄養管理室