

# 京料理による嚙下食

京滋摂食嚙下を考える会では日本料理アカデミー所属の京料理の料理人の方々のご協力をいただき、嚙下調整食（嚙下食）をより美味しく、そして新たな食文化を構築するために活動をしています。

その活動のひとつに今年度は3月にイベントを開催します！

イベント日時：平成30年3月3日～3月29日

参加施設：愛生会山科病院、大原ホーム、おおはら雅の郷、  
おおやけの里、京都大原記念病院、茶山のさと、  
博寿苑、萌木の村、ライフピア八瀬大原 | 番館

(五十音順)

イベント日は施設ごとに異なります。  
また、イベント当日は施設関係者以外の  
見学等はお断りさせていただきます。

## 桃の節句

お品書き

小鉢

菱餅風豆腐

炊き合わせ

南瓜・小芋・筍・絹さや

焼き物

鮭の木の芽味噌焼き

取肴

桜玉子・菜の花寄せ

散らし寿司

桃の節句は、女の子のすこやかな成長を祈る行事です。  
ひな人形をかざり、菱餅やちらし寿司をいただきます。  
春を告げる菜の花、たけのこ、木の芽の料理も  
用意いたしました。  
料理人さんの指導を受けて、心を込めて作りました。  
春の香りとおいしさを味わってください。

