

令和2年2月3日 節分御膳



稲荷寿司も太巻きも調理師さんの手作りです。

調理: 日清医療食品株式会社



軟菜用には、海苔の代わりに薄焼き卵で巻きました！



厨房に並んだ太巻きの数は・・・40本！！



15時のおやつには・・・鬼の練り切りをお出ししました。