



春キャベツは3月から5月頃が旬です。

巻きが緩く、ふんわりと柔らかい

食感が特徴です。

みずみずしく甘みがあり、

冬キャベツと品種も異なります。



春キャベツ

～地産地消だよ～

ソテー、和え物、味噌汁
などで提供します。



ビタミンCやビタミンK、
カルシウム、食物繊維のほか、
うまみ成分である
グルタミン酸を含み、
生でも加熱しても食べやすいです。



※提供する春キャベツは彦根産のものです。



彦根市立病院

Hikone Municipal Hospital