

# 栄養科だより



## 6月の行事食「紫陽花御膳」



☆お品書き☆

- ・わかめご飯
- ・さわらのもと焼き
- ・冬瓜の海老そばろ餡
- ・にんじんマリネ
- ・花豆腐椀
- ・あじさいゼリー



6月16日「あじさい御膳」を提供致しました。ご好評頂きましたあじさいゼリーは、ぶどうゼリーと桃ゼリーを2層にして作りました。

患者様から、頂いたお声です。


- ・彩りがきれいで食欲ができました。
- ・ゼリーが綺麗で美味しかったです。
- ・ゼリーが綺麗で先に目に入って食べました。
- ・魚は普段苦手ですが、美味しく食べられました。

## 7月の行事食「七夕御膳」



☆お品書き☆

- ・七夕そうめん
- ・かき揚げ
- ・焼きなすの田楽
- ・すいか



7月7日「七夕御膳」を提供致しました。天の川をイメージした七夕素麺を作りました。人参を星型にくり抜いて盛り付けました。

主菜は夏の食材である「とうもろこし」と「アスパラガス」をかき揚げにしました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・美味しかったです。
- ・素麺だから食べやすかったです。
- ・入院前にこういうものが食べたいと思っていたから嬉しかった。
- ・綺麗な短冊が付いていて嬉しかったです。



今後も皆さまに喜んで頂けるようなお食事の提供を努めていきたいと思っております。お食事のことで何かお困りのことがありましたら遠慮なく管理栄養士までお声掛けください。