

# 栄養科だより



## 3月



### 2月の行事食「立春」



- ☆お品書き☆
- ・太巻き寿司
  - ・いなり寿司
  - ・いわしかつお煮おろし添え
  - ・菜花の辛子和え

2月4日に「立春御膳」を提供致しました。太巻き寿司にいなり寿司を合わせ、華やかなメニューになりました。また、菜花の辛子和えなど、春の訪れを感じられるような献立を意識しました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・とてもおいしいです。節分ですね。
- ・甘納豆 甘さ控えめでちょうどいいです。
- ・甘納豆 楽しみにあとで食べます。
- ・銀杏が入っていていいですね。(全粥食)



### 3月の行事食「ひな祭り献立」



- ☆お品書き☆
- ・ちらし寿司
  - ・炊き合わせ
  - ・菜の花と長芋のだし浸し
  - ・すまし汁
  - ・いちご

3月3日「ひな祭り献立」を提供致しました。ちらし寿司には桜でんぶ、副菜のだし浸しには炒り卵を飾り彩りよく仕上げました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・彩りがあってきれいですね。
- ・おいしいし、嬉しい。カードとっておきます。
- ・いちごがあって嬉しいです。



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。