

栄養科だより



3月

2月の行事食「節分」



☆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
- ・いちご
- ・甘納豆

2月4日に「節分」を提供致しました。彩りよい太巻き寿司に春の訪れを感じられるよう菜の花といちごを組み合わせました。いわしのかつお煮は、鬼除けの柗鰯をイメージしています。

患者様から、頂いたお声です。

- ・とてもおいしいです。
- ・びっくりしました。今年は(入院で)太巻きは食べられないと思ってました。よかったです。
- ・甘納豆は豆まきのかわりですね。かわいいです。
- ・節分の鰯が懐かしかったです。



3月の行事食「ひな祭り御膳」



☆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
- ・水ようかん

3月3日「ひな祭り御膳」を提供致しました。ちらし寿司には錦糸卵や桜でんぶを飾り付け、春らしく季節感を表現しました。デザートは手作り水ようかんを提供し、患者様からもご好評でした。患者様から、頂いたお声です。

- ・色とりどりできれいです。
- ・水ようかんおいしいです。
- ・カードがかわいいです。
- ・ふき味噌、うれしいです。毎年自分でつくっていて、今年は食べられないと思っていたので。(全粥食、鶏肉の蒟味噌煮)



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。