

栄養科だより

7月号



6月の行事食「紫陽花御膳」



お品書き

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

6月27日に「紫陽花御膳」を提供いたしました。主食は磯の香りと枝豆の食感が楽しい混ぜご飯です。主菜には旬のズッキーニを赤パプリカと共に彩りよく添えました。雨に濡れた美しい紫陽花をイメージした2層ゼリーで、お膳に爽やかな印象をプラスしました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・ありがとうございます。きれいなカードは持って帰ります。
- ・魚に骨がなくて安心して食べられありがたいです。
- ・紫陽花の季節ですね。
- ・ゼリーおいしかったです。



7月の行事食「七夕御膳」



☆お品書き☆

- ・七夕そうめん
- 付)めんつゆ
- ・とうもろこしのかき揚げ
- ・焼き茄子の田楽
- ・水ようかん

7月7日に「七夕御膳」を提供いたしました。そうめんには、星形にんじんやオクラ、錦糸卵で飾り付けをし、天の川をイメージできるよう仕上げました。かき揚げは、とうもろこしやえびの食感が良く、アスパラが入り見た目も華やかです。デザートには水ようかんを添えました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・メニューを見て楽しみにしていました。色もきれいですね。味も美味しいです。
- ・良いメニューですね。水ようかん美味しいです。短冊すてきですね。
- ・すまし汁可愛いですね。短冊も付いていて気遣いがいっぱいありますね。
- ・そうめん美味しかったです。
- ・甘いものが大好きだから水ようかん嬉しい。



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。