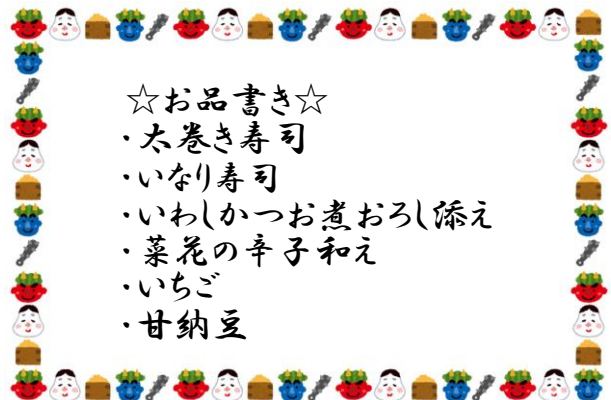


栄養科だより



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

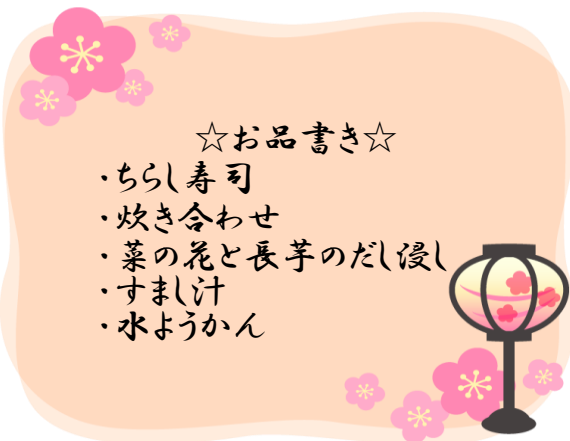
2月2日「節分」に太巻き寿司を提供いたしました。卵焼き・桜でんぶ・きゅうり・かんぴょうなどの6種類の具を彩りよく巻きました。小鉢には鬼除けの柊鰯をイメージしたいわしのかつお煮と、菜の花の辛し和えを用意しました。春が近づいているのを感じていただけるような献立にしました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・お気遣い嬉しいです。ありがとうございます。
- ・恵方巻を諦めていたから嬉しいです。
- ・甘納豆食べています。嬉しいです。



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」を提供いたしました。ちらし寿司には錦糸卵や絹さや、桜でんぶなどを飾り付け、小鉢のだし浸しには菜の花、デザートの水ようかんには苺を添えて、春を感じていただけるような献立にしました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・色も綺麗で美味しかったです。
- ・水ようかん美味しいです。
- ・ふき味噌や菜の花は季節を感じられて嬉しいです。



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。