

栄養科だより

5月号

4月の行事食「お花見御膳」



☆お品書き☆

- ・桜ご飯
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・冬瓜のかにあんかけ
- ・菜の花の酢味噌和え
- ・すまし汁
- ・水ようかん

4月8日「お花見御膳」を提供しました。華やかな見た目、桜の香りを楽しめる桜ごはんを提供しました。また、タラの芽や菜の花、桜型の人参等の食材を使用し患者様に桜の季節を堪能していただける御膳になりました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・今年は桜を見る事ができなかったと思っていました。お花見御膳が出てきてとても嬉しかった。
- ・桜型の人参がきれいです。
- ・ご飯に味が付いていて食べやすいです。タラの芽の天ぷら美味しいです。



5月の行事食「八十八夜御膳」



☆お品書き☆

- ・桜えびのかき揚げそば
- ・炊き合わせ
- ・筍とわかめの酢みそ和え
- ・抹茶水ようかん

5月1日「八十八夜御膳」を提供致しました。常食には、おそばに旬の桜えびと空豆を入れた彩りも豊かなかき揚げを添えました。全粥食は、青菜の緑と卵の黄色が美しい「鱈の若菜蒸し」を主菜にして提供しました。デザートは抹茶を使った手作り水ようかんにし全体的に新緑をイメージした献立です。

患者様から、頂いたお声です。

- ・今日は八十八夜なんですね。
- ・抹茶水ようかん美味しかったです。
- ・おそば、久しぶりで嬉しかったです。



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。