

# 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
- ・鶏肉の梅香焼き
- ・冬瓜の海老そぼろ餡かけ
- ・にんじんマリネ
- ・花豆腐椀
- ・あじさいゼリー

6月11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。主菜には梅と大葉を和えたソースを鶏肉にかけて焼き、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、いただいたお声です。

- ・美味しかったです。豆腐、綺麗に切りましたね。
- ・季節ね、ゼリーも綺麗ね、カード取っておきます。
- ・綺麗でした。枝豆ご飯も良いですね。



### 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を入れ食感を良く、アスパラが入り見た目も華やかになりました。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。

- ・そうめん具が色々あって美味しかったです。全部食べました。
- ・いつも美味しくいただいています。お星様きれいに飾ってもらって嬉しいです。
- ・短冊、記念にいただきました。



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。