

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
- ・杏仁豆腐

4月6日「お花見御膳」を提供いたしました。春を感じさせるピンク色の桜ご飯とタラの芽の緑色のコントラストが華やかです。桜の香りもほんのりと楽しめ、海老・きすの天ぷら、かにあんかけで豪華さもありません。お花見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、いただいたお声です。

- ・たらの芽の天ぷらおいしいです。
- ・桜ご飯、季節が感じられて嬉しかったです。
- ・豪華で全部おいしいです。



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2日「八十八夜御膳」を提供いたしました。常食は、おそばに香り豊かな桜えびと旬の空豆を入れた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」を主菜にして提供いたしました。デザートは新緑を感じる抹茶を使った水ようかんにしました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・かき揚げに空豆があり美味しかったです。
- ・抹茶水ようかん甘くて美味しいです。
- ・季節の筍がでて嬉しかったです。



今後も皆さまに喜んでいただ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。