

# 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16日に紫陽花御膳を提供いたしました。今回は地産地消にこだわり、今が旬の船橋産の枝豆と人参を使用いたしました。枝豆はわかめと一緒に混ぜて混ぜご飯に。人参は風味を最大限活かされるよう千切りにしてサラダに使用しました。主菜にも旬の梅と大葉を和えたソースを鶏肉にかけて焼きました。お椀には飾り切りで細工した豆腐、デザートでは2層ゼリーで雨に濡れキラキラした紫陽花をイメージして御膳をさらに華やかにしました。

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。家でやってみようと思います。



### 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、星形になんじんやオクラ、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。

- ・そうめんは久しぶりにいただき、懐かしい気持ちになりました。
- ・今日は七夕なんですね。短冊まで用意してくださってありがとうございます。
- ・ようかんが美味しかったです。今後も頻回に出してほしいです。
- ・人参が星形になっていて手がかかっていますね。



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。