栄養科だより

9月号



8月の行事食「夏のお楽しみ御膳」



☆お品書き☆

- 沖縄風炊き込みご飯
- ヤチャンプルーうりとうなぎの

酢の物

8月19日「夏のお楽しみ御膳」、夏をイメージして沖縄料理を提供いたしました。 ゴーヤの緑色とマンゴープリンの鮮やかな色が夏を感じさせます。 和やかな食事時間となるよう表情豊かなシーサーをカードにしました。

患者様から いただいたお声です。

- ・贅沢なお食事ですね。
- マンゴープリン、柔らかくて美味しいです。
- ・行事食美味しかったです。



9月の行事食「重陽の節句御膳」



☆お品書き☆

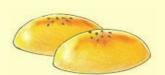
- 栗ご飯 鶏肉の梅香焼き

- くず椀 スイートポテト

9月9日「重陽の節句御膳」を提供いたしました。 秋の旬、栗のご飯を炊いて、菊花の和え物と、椀物には紅葉麩を添えました。 デザートにスイートポテトを焼きました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・栗ご飯が美味しかったです。
- ·くず椀が彩りきれいです。
- スイートポテト、病院で甘いものが出ると嬉しいですね。







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います。 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。