

栄養科だより

3月号



2月の行事食「節分」



- ☆お品書き☆
- ・太巻き寿司
 - ・いなり寿司
 - ・菜の花の辛子和え
 - ・いわしつみれ汁
 - ・果物盛り合わせ
 - ・甘納豆



2月3日の「節分」には、太巻き寿司を提供いたしました。卵焼き・桜でんぶ・きゅうり・かんぴょうなどの具を彩りよく配置して巻きました。春の訪れを感じていただけるよう菜の花やいちごもメニューに取り入れました。毎年好評の豆まきをイメージした甘納豆は今年も添えました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・美味しかったです。豪華ですね。
- ・大豆がなくて撒いていた子供の頃を思い出しました。
- ・節分に、おいなりさんが食べられて嬉しいです。



3月の行事食「ひなまつり」



- ☆お品書き☆
- ・ちらし寿司
 - ・炊き合わせ
 - ・菜の花のお浸し
 - ・すまし汁
 - ・ひなまつりゼリー



3月3日は「ひなまつり」を提供いたしました。春らしい華やかな彩りのちらし寿司にしました。お雛様のカードを添えました。

※行事食カード

患者様から、いただいたお声です。

- ・ゼリーが3層になっていて美味しかったです。
- ・女性だからひな祭りの食事が食べられるのは嬉しいです。
- ・お雛様カード、可愛いんですね。



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。