

栄養科だより

7月号



6月の行事食「あじさい御膳」



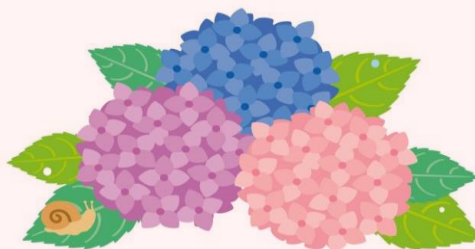
お品書き

- ・枝豆わかめご飯
- ・鶏肉の梅香焼き
- ・冬瓜の海老そばろ餡かけ
- ・にんじんマリネ
- ・花豆腐椀
- ・あじさいゼリー

6月13日に「あじさい御膳」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。

- ・味付けご飯、嬉しいです。
- ・見た目が違うと気持ちも違ってきていいですね。
- ・すまし汁の豆腐の切り方が、繊細で美しいですね。



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
- ・手作り七夕ゼリー

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。デザートには色鮮やかな七夕ゼリーを添えました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・入院していても、七夕の気分が味わえました。
- ・とうもろこしのかき揚げ、美味しかったのでもっと食べたいです。
- ・素敵な短冊のカードですね。ありがとうございます。



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。