

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
- ・ゴーヤチャンプルー
- ・きゅうりとうなぎの酢の物
- ・もずくスープ
- ・マンゴープリン

8月9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。

- ・沖縄育ちですが、久しぶりにゴーヤを食べる事ができて嬉しいです。
- ・バラエティーに富んで、よく考えられているメニューですね。
- ・味付けご飯大好きなんです。全部食べました。



9月の行事食「重陽の節句」



☆お品書き☆

- ・栗ご飯
- ・鶏肉のきのこソース
- ・菊花和え
- ・くず椀
- ・さつまいもプリン

9月9日「重陽の節句」を提供いたしました。旬の食材を取り入れ、栗ご飯、和え物には菊の花を入れ、椀物には紅葉麩を添えました。デザートは、さつまいもを使用したプリンで秋を感じさせる献立です。

患者様から、いただいたお声です。

- ・菊の花びらが入っている和え物は初めて食べました。
- ・栗ご飯が食べられて、贅沢ですね。
- ・さつまいもプリン美味しいです。
- ・紅葉が綺麗で秋らしいですね。



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。