

栄養科だより

5月号



4月の行事食「春のお楽しみ御膳」



☆お品書き☆

- ・桜ずし
- ・ホッケの南部焼き
- ・大豆煮
- ・黄桃缶
- ・さくら餅風デザート

4月18日「春のお楽しみ御膳」を提供しました。ごはんは春をイメージさせるきれいなピンク色の桜ずしを提供しました。また、デザートにはさくら餅風のデザートを取り入れ、桜の季節を感じられるような献立になりました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・桜餅みたいなデザートが甘くて美味しかったです。
- ・春っぽい彩で鮮やかできれいでした。
- ・桜ずしが甘酸っぱくて美味しかったです。



5月の行事食「八十八夜」



☆お品書き☆

- ・山菜釜めし
- ・豚肉の香味炒め
- ・ひじきと豆のマヨサラダ
- ・黄桃缶
- ・抹茶水ようかん

5月1日「八十八夜」をテーマにしたお食事でした。ご飯は山菜を混ぜ、新緑を感じられる献立にしました。初物のお茶を飲むと1年間無病息災で過ごせるとの言い伝えもあることから、入院患者様が少しでも早く良くなるようにと思いを含め、抹茶を取り入れたデザートになっています。

患者様から、頂いたお声です。

- ・デザートが甘くて美味しかったです。
- ・山菜が入っていて美味しかったです。
- ・美味しくて全部食べました。



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えます。
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。