

栄養科だより

7月号



6月の行事食「紫陽花御膳」



お品書き

- ・鱈の混ぜごはん
- ・豚肉のクワ焼き
- ・南瓜サラダ
- ・ぶどう、マンゴー
- ・里芋のぜんざい

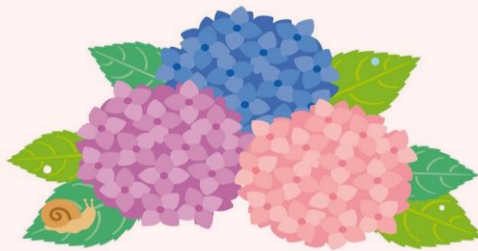
6月9日に「紫陽花御膳」を提供いたしました。主食はマヨネーズで味付けをした鱈を混ぜ込んだご飯です。刻み海苔といんげんを上には盛り付け、彩りをプラスしました。デザートは里芋を使った手作りのぜんざいでした。

患者様から、いただいたお声です。

甘さがよく、美味しかったです。

魚が好きだから鱈の混ぜごはんが嬉しかったです。

普段食べないメニューで嬉しかったです。



7月の行事食「七夕」



☆お品書き☆

- ・七夕そうめん
- ・豚肉のクワ焼き
- ・南瓜サラダ
- ・マンゴー
- ・天の川ソーダゼリー

7月7日に七夕の献立を提供いたしました。七夕そうめんには天の川をイメージして、錦糸卵と星型人参を飾り付けました。また、梅色のそうめんでは華やかさがでるようにしました。天の川ソーダゼリーは、星型をした爽やかな色合いのゼリーでした。

患者様から、頂いたお声です。

・ゼリーが美味しかったです。

・いつもお粥だからそうめんが嬉しかったです。

・行事食カードのデザインがきれいでした。



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。