

# 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☆

- ・カレーピラフ
- ・ホキのタルタルがけ
- ・高野豆腐の煮物
- ・パン缶
- ・溶けないアイス風デザート

8月5日は「夏のお楽しみ御膳」を提供しました。

主食は食欲減退してしまいがちな暑い夏に食欲増進効果を狙って、風味が抜群のカレーピラフにしました。溶けないアイス風デザートはアイスのような、ムースのような不思議な食感のデザートです。

患者様から、いただいたお声です。

- ・カレーピラフの辛味がちょうどよかったです。
- ・運ばれてくる時からカレーの風味がしていて楽しみでした。
- ・アイス風デザート珍しくてうれしいです。



### 9月の行事食「重陽の節句」



#### ☆お品書き☆

- ・ひじきごはん
- ・鶏肉の照り焼き
- ・ブロッコリーとツナの和風柚子ドレサラダ
- ・マンゴー
- ・栗のムース

9月9日「重陽の節句」を提供いたしました。

ひじきごはんはひじきのほかに、人参や鶏肉、こんにやくなどが入っています。デザートには、重陽の節句の代表的な食べ物である栗を使用したムースを取り入れ、秋を感じられる献立にしました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・ひじきご飯美味しいです。
- ・いつもは残すけど今日のご飯が良く進んで全部食べました。
- ・デザートは栗の味がしていて美味しかったです。



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。