

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
- ・鶏肉のマリネソース焼き
- ・蓮根とちくわの金平
- ・バナナ
- ・さくら餅風デザート

4月7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。

- ・さくらもちの味がして匂いもしっかりしていて美味しかったです。
- ・ご飯の色がピンク色で可愛く、綺麗でした。
- ・蓮根の食感も良かったです。



5月の行事食「八十八夜」



☆お品書き☆

- ・山菜釜めし
- ・白身魚のクリームソースかけ
- ・大根と豚肉の金平
- ・パイナップル
- ・抹茶水ようかん

5月2日は「八十八夜」をテーマにしたお食事を提供しました。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込め、抹茶のデザートも取り入れました。

患者様から、頂いたお声です。

- ・抹茶が大好きなので嬉しかったです。
- ・山菜釜めしが美味しかったです。
- ・ご飯の味は薄めだったけどおいしくいただきました。



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。