

栄養科だより

7月号



6月の行事食「紫陽花御膳」



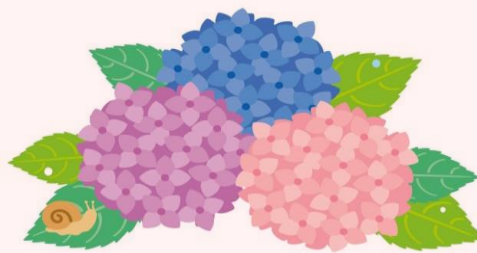
お品書き

- ・わかめご飯
- ・鶏肉の野菜ソース焼き
- ・いじきと絹揚げの炒り煮
- ・あんフラワー

6月10日に「紫陽花御膳」を提供いたしました。主食はわかめご飯、デザートにはあんフラワーを提供しました。あんフラワーはほうじ茶プリンの上にあじさいをイメージして、あんこで作成した花を添えました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・上品な味で美味しかったです。
- ・色合いが綺麗でした。
- ・あんこが甘くて美味しかったです。



7月の行事食「七夕」



☆お品書き☆

- ・七夕そうめん
- ・ホキのタルタルがけ
- ・カリフラワーとウインナーのコンソメ煮
- ・七夕お星さま三色ゼリー

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、梅色のそうめんで華やかさができるようにしました。デザートはメロン、レモン、豆乳風味のゼリーが3層になっているゼリーでした。

患者様から、頂いたお声です。

- ・そうめんのニンジンが星で楽しかったです。
- ・いつもさっぱり系だと食べやすいです。
- ・デザートがいつもと違うから食べるのが楽しみです。



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。