

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
- ・ホッケの南部焼き
- ・昆布大豆煮
- ・溶けないアイス風デザート

8月7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した。

患者様から、いただいたお声です。

- ・食事の前にカレーの匂いがしていて楽しみでした。
- ・カレーピラフの風味でよく食べられました。
- ・甘いものが好きだからデザートがあってうれしいです。



9月の行事食「重陽の節句」



☆お品書き☆

- ・わかめごはん
- ・銀ひらすの西京焼き
- ・奴豆腐
- ・栗のムース

9月9日「重陽の節句」を提供いたしました。

わかめごはんはわかめの香りとうまみがよく出ていてシンプルながら存在感のある主食でした。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。

- ・お魚もデザートもとてもおいしかったです。
- ・わかめごはんの味がしっかりしていておいしく食べられました。
- ・栗のムースは甘くておいしかったです。



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います。
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。