

栄養科だより

5月号



4月の行事食「立春」



- ☆お品書き☆
- ・桜ご飯
 - ・天ぷら盛り合わせ
 - ・冬瓜のかにあんかけ
 - ・菜の花の酢味噌和え
 - ・すまし汁
 - ・オレンジゼリー

4月6日に「お花見御膳」を提供致しました。ちょうど桜が満開の日でしたが、入院患者様にも桜を感じて頂けるよう主食は桜ご飯、ピンクの色と共にほのかな桜の香りも楽しんでいただけます。主菜は天ぷらの盛り合わせで華やかなメニューになりました。かにあんかけには桜形の人参を添えました。

- 患者様から、頂いたお声です。
- ・豪華でおいしくて全部食べました。
 - ・天ぷらなんて、最高です。



5月の行事食「八十八夜御膳」



- ☆お品書き☆
- ・桜えびのかき揚げそば
 - ・炊き合わせ
 - ・筍とわかめの酢みそ和え
 - ・抹茶水ようかん

5月2日「八十八夜御膳」を提供致しました。おそばに風味良い桜えびのかき揚げを添えました。副菜には筍とわかめを酢みそで和え、さっぱりとした味付けに仕上げました。また、デザートは八十八夜にちなみ、抹茶を使った手作り水ようかんを提供しました。

- 患者様から、頂いたお声です。
- ・そばが出るとは思わなかった。嬉しい。
 - ・特別感があって良いですね。
 - ・華やかで嬉しいです。



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。