令和元年7月発行

栄養科だより　7月号

6月の行事食 「紫陽花御膳」

☆お品書き☆
- 枝豆わかめご飯
- さわらのもと焼き
- 冬瓜の海老そぼろ餡かけ
- にんじんマリネ
- 花豆膏椀
- あじさいゼリー

6月15日に「紫陽花御膳」を提供致しました。ちょうど雨の日でしたが、ジメジメした季節に負けないような華やかなメニューとなりました。主食は枝豆とわかめの混ぜご飯、主菜はさわらのもと焼き、副菜には冬瓜の餡かけと彩りよいにんじんマリネを提供しました。また、紫陽花をイメージしてデザートのゼリーは2色の層にして仕上げました。

患者様から、頂いたお声です。
- 365日大変ですね。食事の時間が楽しみです
- ご飯がおいしかったです。色があって良いです。
- にんじんマリネはチーズとレーズンの組み合わせが良かった。彩り良いですね。
- 冬瓜が好物なので良かった。

7月の行事食 「七夕御膳」

☆お品書き☆
- 七夕そうめん
  付）めんつゆ
- とうもろこしのかき揚げ
- 焼き茄子の田楽
- 七夕ゼリー

7月7日に「七夕御膳」を提供致しました。さっぱりと頂けるそうめんに、星形にんじんやオクラ、錦糸卵で飾り付けをし、彩り良く仕上げました。かき揚げはとうもろこしの食感が良く、アスパラが入り見た目も華やかです。副菜は焼きナスの田楽を提供致しました。デザートには七夕ゼリーを添え、季節感が楽しめる献立となりました。

患者様から、頂いたお声です。
- 七夕ですね。短冊が入っていて良いですね。
- 完食しました。
- お箸が麺用になっていて良いですね。
- 美味しかったです。また食べたいです。

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。