

栄養科だより

当院では、年に12回程度の行事食を実施しております。
 今回は9月実施の秋分の日メニューと、11月実施の紅葉狩り弁当を紹介させていただきます。

秋分の日メニュー(おはぎ)

H22.9.24(金)実施

～メニュー～

- ・おはぎ(あんこ・きなこ)
- ・含煮(がんもどき・茄子・人参・ほうれん草)
- ・漬物
- ・清汁(えび団子・三つ葉)

もち米を使用せず、ゼラチンを加えて水加減を多くして炊いたご飯を使用することで、高齢の方でも安心して召し上がれるべたつきの少ないおはぎになります。普段、お粥を主食とされている方も召し上がれる軟らかさのおはぎです。糖尿病のお食事の方は砂糖不使用の甘味料で作ったあんこ、きなこのおはぎです。皆様から美味しいと好評でした。



あんこときなこの2種類です！



紅葉狩り弁当

H22.11.1(月)実施

～メニュー～

- ・刺身(マグロ・ハマチ) ※またはねぎとろ
- ・松笠焼き
- ・炊き合わせ(高野豆腐・かぶ・生麩・しめじ)
- ・生酢(柿・大根・人参)
- ・お浸し(ほうれん草)
- ・甘煮(さつまいも)

患者様にうかがうと、必ず『病院で食べたいメニュー』にランクインするお刺身。今回は秋の行楽弁当ということで、お刺身をメインにしたメニューにしました。柿を使った生酢も、彩りをプラスするのに一役買っています。真っ先にお刺身から召し上がる方が多く、人気の高さがうかがえます。



患者様全員にお刺身を提供しました

季節感を感じさせるメニュー表を添えました

