

栄養科だより ~No.6~

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12月と1月実施の『クリスマス』と『大晦日』、『お正月』メニューを紹介させていただきます。

クリスマス

H23.12.22(木)実施

～メニュー～

- ・ハンバーグ
- ・エビのサラダ
- ・コンソメスープ
- ・クリスマスデザート

クリスマスメニューは、トマトソースのハンバーグをメインにし、サラダ・スープ・デザートを提供しました。

糖尿食の方には、デザートとして砂糖不使用のカスタードプリンをお出ししました。

患者様からは『美味しい』『クリスマスらしい』などのご意見を頂き、メニューに加えて、カードやマツの演出も喜ばれました★★

人参を星の形にして、クリスマス
を演出しました。
患者様に好評でした☆



クリスマスカードを
お食事と一緒に付けました

～カード～

大晦日

H23.12.31(土)実施

～メニュー～

- ・年越しそば
- ・かき揚げ(エビ・玉ねぎ・三つ葉)
- ・カニサラダ
- ・ジョア

年越しそばを提供しました。
かき揚げも一緒にお出し、ボリュームのある献立となりました。

病院食では、揚げ物をお出しする機会が少ない為、かき揚げは患者様に大変喜ばれました♪

かき揚げは、サクサク
に仕上がりました☆



お正月

H24.1.1(日)~2(月)実施

~メニュー:1/1朝食~

- ・ご飯
- ・清汁
- ・お節盛り合わせ
(数の子・黒豆・わかさぎの甘露煮)
- ・生酢

~メニュー:1/1昼食~

- ・炊きおこわ
- ・口取り
(えび・かまぼこ・厚焼き卵・菊花かぶなど)
- ・煮しめ
(八つ頭・大根・人参・椎茸・絹サヤ)
- ・フルーツ

~メニュー:1/2朝食~

- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・お節盛り合わせ
(昆布巻き・栗甘露煮・いくらおろし和)
- ・かぶの香り和え

お節料理を提供しました。
新しい年の始まりは、良い年になるように
縁起物を召し上がって頂きました。

ご入院されていても、お正月を感じて頂
けるような献立内容にしました。

彩りよく、仕上がりました☆☆



1/1朝食

1/2朝食



1/1昼食