

栄養科だより

9月号



8月の行事食「夏のお楽しみ御膳」



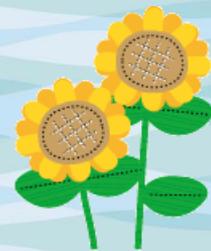
☆お品書き☆

- ・ひじきごはん
- ・豚の香味和え
- ・ドレッシング和え
- ・黄桃缶
- ・マンゴープリン

8月22日「夏のお楽しみ御膳」を提供しました。
 色鮮やかなデザートが献立のアクセントとなっています。
 主菜には香味野菜を使用しており、食欲を刺激してくれます。
 カードは夏の爽やかさを感じられる海のイラストにしました。

患者様から、いただいたお声です。

- ・ひじきご飯が美味しくていつもより食べられました。
- ・デザートが豊富にあって嬉しかったです。



9月の行事食「重陽の節句」



☆お品書き☆

- ・わかめごはん
- ・カツ煮
- ・煮豆
- ・みかん缶
- ・栗のムース

9月9日「重陽の節句」を提供いたしました。
 煮豆は緑色と茶色の2色にし、季節の移り変わりを表現しました。
 デザートのムースには栗を使用し、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。

- ・煮豆は素材の味が感じられて美味しかったです。
- ・栗のムースとフルーツでパフェにし、楽しく食べられました。



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。