

栄養科だより ~No.11~

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月実施の『クリスマス』、『冬至』、
1月実施の『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

H24.12.25(火)実施

～メニュー～

- ・ブラウンシチュー
- ・サラダ
- ・キノコのソテー
- ・クリスマスデザート

ブラウンシチューにサラダ・ソテー・デザートを提供しました。

クリスマスカラーの赤と緑を基調に
色とりどりの食材を使用した献立となりました。
デザートはチョコレートムースです！！
糖尿食の方には、砂糖不使用の
カスタードプリンをお出ししました。

クリスマスツリーを
描いたマットと
サンタのカードで
クリスマスを演出です！



ブラウンシチュー



デザート



サラダ



ソテー

冬至

H24.12.21(金)実施

～メニュー～

- ・豆腐の重ね焼き
- ・南瓜の煮物
- ・酢醤油和え
- ・味噌汁

南瓜の煮物を
カードと共に・・・



大晦日

H24.12.31(月)実施

～メニュー～

- ・年越しそば
- ・かき揚げ(えび・玉ねぎ・三つ葉)
- ・チキンサラダ
- ・ジョア

年越しそばを提供しました。

かき揚げはさっくりと仕上がりました！

めん類はいつも人気がありますが、
今日はかき揚げ入りで
更に美味しいという声も聞かれました♪



めんつゆは
病棟でかけて
提供しています。
あつあつを召し上がれ♪

お正月

H25.1.1(火)～2(水)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・絹さや)
- ・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。
ポチ袋の中には
二人静(和三盆糖を用いたお菓子)を入れて提供しました！
ご入院中でもお正月を感じていただける内容となりました♪

1/1朝食



- 紅白なます:お祝いの水引をかたどったもの

～三つ肴～

- 黒豆(長寿・健康)
 - 数の子(五穀豊穡・子孫繁栄)
 - 田作り(五穀豊穡)
- 当院ではわかさぎの甘露煮で提供

1/1昼食



千代紙の手作りの箸入れで和の雰囲気！！

- 海老の焼き物(長寿・出世)
- 八ツ頭(頭になることを願うもの)

1/2朝食



- 昆布巻き(子孫繁栄)
 - くりきんとん(金運)
- 当院では栗の甘露煮で提供