

栄養科だより ~No.13~

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3月実施の『ひなまつり』、4月実施の『お花見弁当』、
 5月実施の『こどもの日』のメニューを紹介させていただきます。

ひなまつり

H25.3.4(月)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司(粥食:さわらの木の芽味噌焼き)
- ・炊き合わせ
- ・菜の花の辛子和え
- ・ひなまつりデザート

散らし寿司、粥食の方にはさわらの木の芽味噌焼きを提供しました。

散らし寿司は色鮮やかで、さわらも香り良くふっくらと焼き上がりました。

また、菜の花の辛子和えは緑が映え、季節感のあるメニューとなりました！

散らし寿司



さわらの木の芽味噌焼き



お花見弁当

H25.4.1(月)実施

~メニュー~

- ・筍ご飯(またはかやくご飯、しらす粥)
- ・甘鯛の味噌漬け焼き
- ・出し巻き卵
- ・炊き合わせ
- ・酢の物 ・漬け物 ・フルーツ

お花見弁当には筍ご飯、甘鯛の味噌漬け焼きを提供しました。

今年は例年よりも桜の開花が早まりましたが、お花見弁当の実施当日まで散らずに咲いており、食事をとるデイルームから見えるきれいな桜を眺めながら楽しくお弁当を食べることができました♪

かやくご飯



しらす粥



キザミ食



こどもの日

H25.5.5(日)実施

～メニュー～

- ・散らし寿司(粥食:カレイの梅味噌焼き)
- ・炊き合わせ
- ・おろし和え
- ・水ようかん

散らし寿司、粥食の方にはカレイの梅味噌焼きを提供しました。

いくらをトッピングした散らし寿司は、とても華やかな仕上がりになりました！患者様からは見た目も味も良いと好評でした♪
涼しげな抹茶の水ようかんと共に、おいしくいただきました。

散らし寿司



カレイの梅味噌焼き



カード

