

栄養科だより ~No.14~

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7月実施の『七夕』、『土用の丑』のメニューを
紹介させていただきます。

七夕

H25.7.8(月)実施

~メニュー~

- ・冷麦(錦糸卵、オクラおろし、カニ棒)
- ・天ぷら(キス、茄子、人参、インゲン)
- ・フルーツ(すいか、メロン)
- ・ジョア

錦糸卵は天の川、オクラおろしは
流れ星に見立てた冷麦を提供しました。

天ぷらは朝顔の天紙で初夏を演出です！
なかなか病院食でお目にかかれない
天ぷらはたっぷり4点盛り♪
大変喜ばれました！



土用の丑

H25.7.22(月)実施

~メニュー~

- ・ひつまぶし風
(うなぎ、錦糸卵、きゅうり、薬味)
- ・炊き合せ
- ・即席漬け
- ・清汁

丑の日に『う』の付くものを食べると体に
良いとの言い伝えがあり、『うなぎ』が合致
したと考えられています。

今年は、鰻の蒲焼ではなくひつまぶし風
に提供しました。さわやかな色合いのカード
とお品書きもお付けしました！
うなぎ、塩もみのきゅうり、錦糸卵をご飯に
のせて・・・

清汁は薬味と一緒にご飯にかけてお茶漬
け風にも楽しめます！

楽しみ方は色々ありますが、皆様お好
みに合わせて召し上がっていました。



お品書き&カード



薬味は
のり、ゴマ、わさびの
3点盛りです！