

栄養科だより ~No.15~

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9月実施の『秋分の日』、10月実施の『ハロウィン』のメニューを紹介させていただきます。

秋分の日

H25.9.24(火)実施

～メニュー～

- ・おはぎ(こしあん・きなこ)
- ・含煮(がんもどき、茄子、人参、ほうれん草)
- ・漬物
- ・清汁

水加減を多くして、ゼラチンを入れて炊き込んだごはんでおはぎを作りました。
このようにすることで、粘り気の少ない、お粥の方でも食べやすいおはぎに仕上がります。
秋の風情を楽しみながら召し上がっていただきました♪



おはぎ



おはぎ風(ミキサ一食)



おはぎ(キザミ食)

ハロウィン

H25.10.31(木)実施

～メニュー～

- ・鶏肉の吉野煮
- ・炒め物
- ・漬物
- ・かぼちゃのプリン

ハロウィンということで、デザートにかぼちゃのプリンを提供しました。
かぼちゃはお好きな方が多く、喜んで召し上がっていただけました。
素材の風味が感じられるやさしい味のプリンです。
中にはデザートから召し上がる方も・・・！！



手作りのかぼちゃのプリンです♪
糖尿食の方には砂糖不使用の甘味料で作りました！