

栄養科だより ~No.16~

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11月実施の『紅葉狩り弁当』
12月実施の『クリスマス』、『大晦日』
1月実施の『正月』のメニューを紹介させていただきます。

紅葉狩り弁当

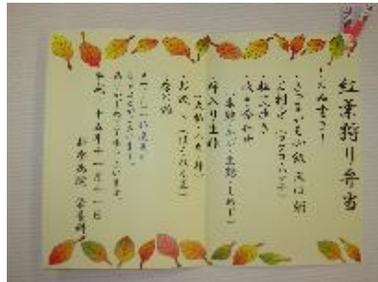
H25.11.11(月)実施

~メニュー~

- ・さつま芋ご飯、またはさつま芋粥
- ・刺身(まぐろ・はまち)
- ・松笠焼
- ・炊き合わせ(車麩・かぶ・生麩・しめじ)
- ・ほうれん草のお浸し
- ・柿入り生酢
- ・漬物

秋らしくお芋のご飯とお粥を提供しました！
きのこ、柿と秋の食材も盛りたくさんです。

そしてなんといっても今日のメインはお刺身！
キザミやミキサーの形態の方にはねぎとろで
提供を。とても喜ばれていらっしゃいました。
お品書きも付けて豪華なお弁当となりました★



クリスマス

H25.12.24(火)実施

~メニュー~

- ・ブラウンシチュー
- ・えびのサラダ
- ・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半熟卵の組み合わせで
オムライス風に提供しました！

星とツリーの人参がアクセントです♪

デザートにはパッケージの可愛い
ホワイトチョコムースをお出ししました！

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！



大晦日

H25.12.31(火)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。
ボリューム満点のかきあげを添えて・・・
えびは小えびをかき揚げにしているので、
ご高齢の方でも食べやすくなっています！
椿の天紙に載せて提供しました。
皆様に喜ばれるメニューとなりました！



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

H26.1.1(水)～2(木)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



- 海老の焼き物(長寿・出世)
- ハツ頭(頭になることを願うもの)

千代紙の
手作りの箸入れで
和の雰囲気を！！

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