

栄養科だより ~No.17~

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2月実施の『節分』、『バレンタイン』、
3月実施の『ひなまつり』メニューを
紹介させていただきます。

節分

H26.2.3(月)実施

~メニュー~

- ・あじの梅味噌焼き
- ・五目豆
- ・柚香漬
- ・清汁

あじの梅味噌焼き、五目豆を提供しました。
五目豆がかたくて食べにくい方には
煮豆を提供しました。
春を迎える前に、魚と豆の料理を食べて
厄除け、そして幸多き1年になりますように…
とお願いしました！



バレンタイン

H26.2.14(金)実施

~メニュー~

- ・さばの味噌煮
- ・酢の物
- ・漬物
- ・バレンタインデザート

チョコレート風味のデザートを提供しまし
た。

ハートの形をしたとてもかわいい
デザートで、患者様も喜ばれていました！

糖尿食の方には砂糖不使用の
チョコレートプリンをお出ししました。



メッセージの入った
バレンタインカードと
共に提供しました♪



糖尿食の
デザート



ひなまつり

H26.3.3(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
- ・いちごのムース

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！

色鮮やかな料理で少し早い春の訪れをお届けしました。

散らし寿司



さわらの木の芽味噌焼き

