

# 栄養科だより ~No.2~

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12月実施のクリスマス、大晦日と、1月実施のお正月メニューを紹介させていただきます。

## クリスマス

H22.12.24(金)実施

～メニュー～

- ・ご飯(お粥)
- ・コンソメスープ
- ・ハンバーグのトマトソース煮
- ・エビのサラダ
- ・クリスマスデザート

クリスマスカラーといったら赤と緑。  
メインはハンバーグのトマトソース煮。  
星型の人参で  
クリスマスの演出をしました☆☆  
エビのサラダもクリスマスカラーを  
意識してみました。  
デザートには、チョコレートムースを・・・♪  
糖尿食の方には、  
糖尿病用のカスタードプリンを  
お付けしました。  
クリスマスカードと一緒に添えて  
患者様に提供しました。  
患者様からは  
『クリスマスらしさを感じられて美味しい！』  
など嬉しいご意見がありました。

星型の人参を  
飾りました！



クリスマスカード



## 大晦日

H22.12.31(金)実施

～メニュー～

- ・年越しそば
- ・かき揚げ(エビ・玉ねぎ・三つ葉)
- ・カニサラダ
- ・ジョア

小エビ入りのかき揚げをお付けした  
年越しそばを提供しました。  
普段の病院食では、揚げ物が提供される  
機会が少ないため、  
ボリュームのあるかき揚げは  
患者様に大変好評でした。

かき揚げが付いて  
ボリュームのある  
メニューとなりました！



# お正月

H23.1.1(土)~2(日)実施

## ~メニュー 1/1 朝食~

- ・ご飯(お粥)
- ・清汁
- ・お節盛り合わせ  
(数の子・黒豆・わかさぎの甘露煮など)
- ・生酢

## ~メニュー 1/1 昼食~

- ・炊きおこわ(小豆粥)
- ・口取り  
(えび・かまぼこ・厚焼き卵  
菊花かぶなど)
- ・煮しめ
- ・フルーツ

## ~メニュー 1/2 朝食~

- ・ご飯(お粥)
- ・味噌汁
- ・お節盛り合わせ  
(昆布巻  
栗の甘露煮・いくらのおろし酢和え)
- ・香り和え

1/1朝・昼食、1/2朝食にお節料理を  
提供しました。  
患者様が召し上がりやすい食材を選択し、  
彩りよく仕上げています。  
新しく始まる1年がよい年であるように・・・  
五穀豊穰・子孫繁栄を願う  
縁起物を召し上がっていただきました。



1/1 朝食



1/2 朝食



1/1 昼食



