

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



