

# 栄養科だより ~No.20~

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『十五夜』、『秋分の日』の  
メニューを紹介させていただきます。

## 十五夜

H26.9.8(月)実施

~メニュー~

- ・鶏もも肉の照焼
- ・切り干し大根の煮物
- ・漬物
- ・水ようかん

十五夜ということで、  
デザートに水ようかんを提供しました。  
水ようかんはお好きな方が多く、  
喜んで召し上がっていただきました。

中にはデザートから召し上がる方も…！！

十五夜と共に秋の訪れを感じていただきました



## 秋分の日

H26.9.22(月)実施

~メニュー~

- ・鶏肉の梅味噌焼
- ・わさび和(わかめ、キャベツ、きゅうり、竹輪)
- ・漬物
- ・おはぎ

秋分の日前後3日間、計7日間を秋の彼岸といいます。  
彼岸の中日に供える【おはぎ】をデザートとして提供しました。  
【おはぎ】は秋の花である“萩の花”にちなんだ呼称です。



おはぎ

