

栄養科だより ~No.21~

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10月実施の『ハロウィン』、
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。

ハロウィン

H26.10.31(金)実施

～メニュー～

- ・鶏肉の梅味噌焼
- ・切り干し大根の煮物
- ・佃煮
- ・かぼちゃのプリン

ハロウィンということで、
デザートにかぼちゃのプリンを提供しました。
かぼちゃはお好きな方が多く、
喜んで召し上がっていただけました。
素材の風味が感じられる
やさしい味のプリンです。
中にはデザートから召し上がる方も・・・！！



パッケージがかわいい
かぼちゃのプリンです♪
ハロウィンのカードと一緒に
提供しました・・・！

クリスマス

H26.12.25(木)実施

～メニュー～

- ・ホワイトシチュー
- ・ドレッシングサラダ
- ・ピクルス
- ・クリスマスデザート

ホワイトシチューに星型の人参とブロッコリー
をかわいらしく盛り付けて提供しました！

星型の人参がアクセントになってます♪

デザートにはチョコムースをお出ししました！
チョコレートの味が濃厚でとても好評でした。

クリスマス気分を感じていただける内容となりました・・・♪



サンタクロースのカード
で
クリスマスを演出です！



大晦日

H26.12.31(水)実施

～メニュー～

- ・年越しそば
- ・かき揚げ
- ・チキンサラダ
- ・デザート
- ・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・・・！！

南天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
病棟にかけて
提供しています。
あつあつを召し上がれ♪

お正月

H27.1.1(木)実施

～メニュー:1/1朝食～

- ・ご飯
- ・清汁
- ・お節盛り合わせ
(かまぼこ・昆布巻き・伊達巻)
- ・漬物

～メニュー:1/1昼食～

- ・ご飯
- ・口取り
(松笠焼・お浸し・錦卵)
- ・煮しめ
(里芋・大根・人参・椎茸)
- ・生酢
- ・フルーツ

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

～祝い肴～

- 寿かまぼこ
- 昆布巻き(子孫繁栄)
- 伊達巻(学問・教養)

1/1昼食



手作りの箸入れで
和の雰囲気を！！



- 紅白なます: お祝いの水引をかたどったもの
- 錦糸卵: 錦(ニシキ)と卵の黄身と白身を分けて二色で作った料理の語呂合わせ