

栄養科だより ~No.23~

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5月と7月実施の『こどもの日』と『七夕』メニューを
ご紹介させていただきます。

こどもの日

H27.5.5(火)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司(かゆ食の方は魚料理)
- ・炊き合わせ
- ・おろし和え
- ・水ようかん

『散らし寿司』、粥食の方にはカレイの梅味噌焼き
を提供しました。

赤・黄・緑・・・と彩り豊かな具材が盛りだくさん！
にぎやかな1品となりました。

錦糸卵、桜でんぶの甘みなど様々な味を楽しむこ
ともでき、大変好評でした！！

デザートには涼しげな水ようかんを美味しくいた
だきました♪

散らし寿司



カレイの味噌焼き



七夕

H27.7.7(火)実施

~メニュー~

- ・冷麦
- ・ドレッシングサラダ
- ・デザート
- ・ジョア

天の川に見立てた冷麦を提供しました。

錦糸卵は天の川、オクラおろしで流れ星をイメ
ージしています。

デザートはさっぱりとした夏みかんのゼリーです。
果肉と蒟蒻の入った爽やかな味わいと食感を楽
しんでいただきました。

これから迎える暑い夏に備えて、しっかり栄養を
つけておきたいところですね！
皆様、美味しいと召し上がっていて、大変好評で
した♪

七夕御膳



華やかな
仕上がりです！！