

栄養科だより ~No.24~

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『秋のお彼岸、十五夜』、10月実施の『ハロウィン』の
メニューを紹介させていただきます。

秋のお彼岸・十五夜

H27.9.24(木)実施

～メニュー～

- ・さつま芋ご飯
- ・松笠焼き
- ・炊き合せ(高野豆腐、茄子、生麩、キヌサヤ)
- ・菊花和
- ・デザート(おはぎ)

秋のお彼岸には“萩の花”にちなんだ
「おはぎ」を提供しました。
おはぎは地元の和菓子屋さんのものです♪

主食は、十五夜にお供えするお芋をさつま芋
ご飯にしてお出しました。
秋の風情を楽しみながら召し上がっていただき
大変好評でした♪



さつま芋ご飯

ハロウィン

H27.10.31(土)実施

～メニュー～

- ・ツナ入り豆腐団子
- ・おかか和
- ・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、
喜んでいただけました。
ハロウィンをご存知でない方も
色鮮やかなカードを見て
楽しんでいらっしゃいました。
中にはデザートから召し上がる方も・・・！！

