

# 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

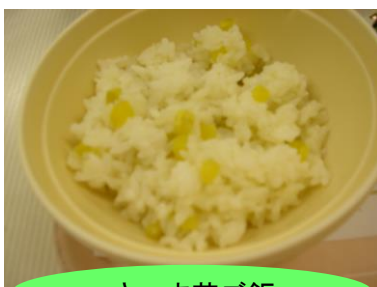
H27.9.24(木)実施

～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・・・！！

