

栄養科だより ~No.25~

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12月実施の『クリスマス』、『大晦日』、
1月実施の『お正月』メニューを
紹介させていただきます。

クリスマス

H27.12.24(木)実施

～メニュー～

- ・シチュー
- ・醤油フレンチ
- ・ドレッシングサラダ
- ・クリスマスデザート

クリスマスカラーの赤と緑を基調に
色とりどりの食材を使用した献立となりました。

シチューは上に半熟卵をのせて♪
ブロッコリーと星型人参はクリスマスツリーをイメ
ジしています。。。
デザートはサワーチェリーのケーキ、チョコレートムース、
糖尿食の方には、砂糖不使用の
杏仁豆腐にイチゴを添えてをお出ししました！！

クリスマスツリーと
サンタを描いたマットと
カードで
クリスマスを演出です！



シチュー



キザミ



クリスマスツリーを
イメージ...



デザート

大晦日

H27.12.31(木)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。

かき揚げはさつくりと仕上がりました！

めん類はいつも人気がありますが、
今日はかき揚げ入りでボリュームがあり、
大変好評でした♪



めんつゆは
病棟でかけて
提供しています。
あつあつを召し上がれ♪

お正月

H28.1.1(金)~2(土)実施

~メニュー:1/1朝食~

- ・ご飯
- ・清汁
- ・お節盛り合わせ
(生酢・黒豆・伊達巻)
- ・磯辺和

~メニュー:1/1昼食~

- ・ご飯
- ・口取り
(鮭・かまぼこ・厚焼き卵・鶏肉の野菜巻など)
- ・煮しめ
(里芋・大根・人参・椎茸・絹さや)
- ・フルーツ

~メニュー:1/2朝食~

- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・お節盛り合わせ
(昆布巻・錦糸卵の海老しんじょう・生酢)
- ・かぶの香り和え

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げて頂きました。
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
- 伊達巻(学問・教養)
- 黒豆(長寿・健康)

1/1昼食



明けまして
おめでとう
ございます！



口取り



1/2朝食



- 昆布巻き(子孫繁栄)
- 錦糸卵の海老しんじょう
- 紅白なます:お祝いの水引をかたどったもの