

# 栄養科だより ~No.3~

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3月実施のひな祭りと、5月実施のこどもの日の  
メニューを紹介させていただきます。

## ひな祭り

H23.3.3(木)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司
- ・炊き合わせ  
(がんも・かぶ・人参・椎茸・生麩・いんげん)
- ・菜の花の辛子和え
- ・桃のデザート

ひな祭りは、散らし寿司を提供しました。  
副食には、春らしく、菜の花の辛子和え、  
桃のデザートを取り入れました。  
ひな祭りのメニューは、全体的に彩りよく  
仕上がり、喜ばれる患者様が多くいらっしゃ  
いました。  
『春を感じる事が出来た。』との嬉しい  
ご意見もありました☆



彩りの良い仕上がりとな  
りました。



形態が刻みの方の  
散らし寿司もキレイに  
仕上がりました☆

## こどもの日

H23.5.5(木)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司
- ・炊き合わせ  
(高野豆腐・かぶ・生麩・椎茸・人参・いんげん)
- ・おろし和え
- ・デザート

散らし寿司には、いくらをトッピングしました。  
デザートには、抹茶のようかんをお出し、  
季節感のある献立となりました。  
散らし寿司から召し上がる患者様が多く、  
“美味しい”と笑顔が見られました。



いくらを上にはトッピング  
しました☆



~カード~