

# 栄養科だより ~No.4~

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7月実施の『七夕』と『土用の丑の日』のメニューを  
紹介させていただきます。

## 七夕

H23.7.7(木)実施

~メニュー~

- ・冷麦
- ・天ぷら(キス・茄子・人参・いんげん)
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・ジョア

七夕には、冷麦と天ぷらを提供しました。  
冷麦は、卵を使用して天の川をイメージしたり、  
星はオクラでイメージして盛り付けました☆  
天ぷらは、患者様から喜ばれる献立の1つで  
あり、どの患者様も残さず召し上がっておられました！！



彩りよくキレイに仕上がりました☆  
ボリュームもありました！

## 土用の丑の日

H23.7.21(木)実施

~メニュー~

- ・うなぎの蒲焼
- ・炊き合わせ  
(海老団子・冬瓜・椎茸・人参・絹サヤ)
- ・即席漬け
- ・清汁

土用の丑の日には、夕食時にうなぎを提供しました。

暑い夏を乗り切る為の栄養をつけて頂けるように、患者様全員に召し上がって頂きました。

うなぎを食べて、暑さに負けないように  
スタミナをつけましょう！！

小鉢は、夏らしく『冬瓜』を使用しました。



~カード~