

栄養科だより ~No.7~

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月と4月実施の『ひなまつり』と『お花見弁当』
メニューをご紹介します。

ひなまつり

H24.3.3(土)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司
(お粥の方は木の芽味噌焼き)
- ・炊き合わせ
- ・菜の花の辛子和え
- ・ひなまつりデザート

色彩豊かな『散らし寿司』を提供しました。
また、お粥の方は春に旬を迎えるサワラで
『木の芽味噌焼き』をご用意しました。
桃色を基調としたカード等を添えて、
一足早く、春を感じるメニューとなりました。

散らし寿司



サワラの
木の芽味噌焼き



桜の生麩を添えて
春を演出です♪

お花見弁当

H24.4.9(月)実施

～メニュー～

- ・筍ご飯 または かやくご飯
- ・甘鯛の味噌焼き
- ・炊き合わせ
- ・卵焼 ・酢の物 ・漬物 ・フルーツ

お弁当メニューを実施しました。
おかずをお弁当箱に詰め合わせて！！
気分はちょっぴり行楽気分♪
丁度、桜も満開時期の実施となりました。
ご飯は筍ご飯・かやくご飯の2種類、
お粥はしらす粥をご用意しました。
特に炊き込みご飯は大人気で、
大変喜ばれました。



筍ご飯

かやくご飯



キザミ食



今回、キザミ食の方には
食材の形がある炊き合わせを提供しました。
こちらは、『あいと』という、かむ力が低下した方でもおいしく味
わえる新しい食事です。(写真は『吹寄せ野菜』)
見た目は普通の食事ですが、ふわっと舌でくずれる軟らかさ
なっています。
安全に、そして美味しく召し上がっていただくことができました。
『食材の形があって嬉しい』という声も聞かれました！
普段はきざんで提供する炊き合わせ。
いつもより更に美味しく感じられたのでは？！