

栄養科だより ~No.8~

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5月と7月実施の『こどもの日』と『七夕』メニューを
ご紹介させていただきます。

こどもの日

H24.5.5(土)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司(かゆ食の方は魚料理)
- ・炊き合わせ
- ・おろし和え
- ・水ようかん

『散らし寿司』を提供しました。
赤・黄・緑・・・と彩り豊かな具材が盛りだくさん！
にぎやかな1品となりました。
いくらの程よい塩気と、桜でんぶの甘みなど様々な
味を楽しむこともでき、大変好評でした！！

散らし寿司



散らし寿司(キザミ食)



カレイの味噌焼き



華やかな
仕上がりです！！

七夕

H24.7.7(土)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(すいか、メロン)
- ・ジョア

天の川に見立てた冷麦を提供しました。
錦糸卵は天の川、オクラおろしで流れ星をイメージしています。

他にはボリューム満点の天ぷら！！
これから迎える暑い夏に備えて、しっかり栄養をつけておきたいところですね！
皆様、美味しそうに召し上がっていました♪

七夕御膳



冷麦



天ぷら



ふっくらと美味しく揚がりました！
キザミ食の方はかき揚げです！