

# 栄養科だより ~No.9~

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月と9月実施の『土用の丑の日』と『秋分の日』  
メニューをご紹介します。

## 土用の丑の日

H24.7.27(金)実施

### ~メニュー~

- ・うなぎの蒲焼
- ・炊き合わせ  
(えび団子・冬瓜・人参・椎茸・絹さや)
- ・即席漬(きゅうり・キャベツ)
- ・清汁(花魁・三つ葉)

『うなぎの蒲焼』を提供しました。

うなぎは脂がのってやわらかく、キザミの方も  
召し上がりやすかったようです。

土用の丑の日には、梅干、うどんなど、他の  
『う』のつくものを食べる場所もあるそうです。  
ビタミン類が豊富なうなぎを食べて、今年の暑い  
夏も乗り切ってください！

そんな思いもあつての提供となりました。

夏らしい、爽やかな  
色合いのカードを添えて・・・



# 秋分の日

H24.9.21(金)実施

～メニュー～

- ・おはぎ(あずき・きなこ)
- ・含煮(生揚げ・茄子・人参・青菜)
- ・漬物(しば漬)
- ・清汁(えび団子・三つ葉)

お粥の方でも召し上がれる『ゼラチンご飯』のおはぎを提供しました。ゼラチンご飯とは、水加減を多くしてゼラチンを入れて炊いたものです。加水量が多いのでやわらかく仕上がリ、ゼラチンが米粒をコーティングしてべたつきの少ないおはぎに仕上がります。病棟では、真っ先におはぎを召し上がる方が多く、笑顔で食事を楽しんでらっしゃいました！！

おはぎ



糖尿食の方は、砂糖不使用の甘味料で作ったおはぎです

常食



キザミ食



キザミ食の粥の方にも可能であればおはぎを提供！見た目にも食欲が

ミキサー食



ペースト状のお粥をおはぎ型に盛り付け、あんこのペーストをのせておはぎ風に♪