

栄養科だより ~No.26~

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2月実施の『節分』、『バレンタイン』、
3月実施の『ひなまつり』メニューを

節分

H28.2.3(水)実施

~メニュー~

- ・さわらの照り焼き
- ・五目豆
- ・柚香漬
- ・清汁

「節分」は、立春の前日です。
節分に豆を食べるといふ風習には、「福」を身体
に取り入れることで一年の健康を願うという意味
があります。
春を迎える前に、豆の料理を食べて
災難や厄から身を守っていただけるようにと願い



バレンタイン

H28.2.14(日)実施

~メニュー~

- ・ピザ風卵焼き
- ・和え物
- ・ひじきの煮物
- ・バレンタインデザート

チョコレート風味のデザートを提供しまし
た。糖尿食の方には砂糖不使用の
チョコレートプリンをお出ししました。

女性が男性にチョコレートを贈るのは、
日本独自の習慣で、欧米では、恋人や友
達、家族などがお互いにカードや花束、お
菓子などを贈るそうです。

メッセージの入った
バレンタインカードと
共に提供しました。



糖尿食の
デザート



ひなまつり

H28.3.3(木)実施

～メニュー～

- ・散らし寿司(粥食:さわらの木の芽味噌焼き)
- ・かにあんかけ
- ・菜の花の辛子和え
- ・桜餅風デザート

「ひなまつり」と言えば、雛人形を飾り、散らし寿司やハマグリのお吸い物を食べて女の子の健やかな成長を願う伝統行事です。

当院では、散らし寿司、粥食の方にはさわらの木の芽味噌焼きを提供しました。

色鮮やかな料理で少し早い春の訪れを感じて頂けたと思います。

さわらの木の芽味噌焼き



散らし寿司



きざみ食

