

栄養科だより ~No.5~

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9月と10月と11月実施の『秋分の日』と『ハロウィン』
『紅葉狩り弁当』のメニューを紹介させていただきます。

秋分の日

H23.9.22(木)実施

～メニュー～

- ・おはぎ(あんこ・きなこ)
- ・含煮(がんも・茄子・人参・ほうれん草)
- ・漬物
- ・清汁

もち米を使用せず、ゼラチンを入れて軟らかく炊いたご飯でおはぎを提供しました。

普段お粥を召し上がっている方も安心して召し上がる事が出来る軟らかさに仕上がっています。

糖尿食の方には、見た目は常食の方と変わりませんが、砂糖不使用の甘味料を使用したおはぎを提供しました。

普段の食事とは違った内容という事もあり、患者様に喜ばれました♪



ゼラチン入りのご飯であんこきなの2種類の味を提供しました。

秋分の日

“暑さ寒さも彼岸まで”という言葉どおり、四季のある日本においては、秋分の日には気候的な区切りにもなっています。秋分の日前後3日間、計7日間を秋の彼岸といいます。彼岸の中日に供える【おはぎ】は、秋の花である“萩の花”にちなんで呼称です。夏に比べ、過ごしやすい時期になります。お体を大切になさってください。

～カード～

ハロウィン

H23.10.31(月)実施

～メニュー～

- ・鶏もも肉の梅味噌焼(添え:長ねぎ・椎茸)
- ・わさび和え
- ・佃煮
- ・カボチャプリン

10月31日はハロウィンなので、患者様全員に手作りのカボチャプリンを提供しました。

糖尿食を召し上がっている方には、砂糖不使用の甘味料を使用したカボチャプリンをお出ししました☆

『カボチャの甘味があって美味しい』と好評でした♪

見た目は同じですが、糖尿食の方には、砂糖不使用の甘味料を使用したカボチャプリンにしました。



～カード～

紅葉狩り弁当

H23.11.7(月)実施

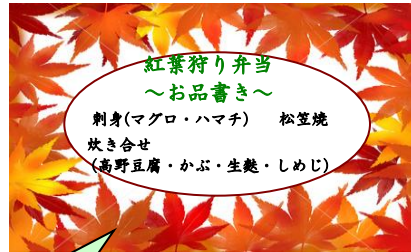
～メニュー～

- ・刺身(まぐろ・はまち)
- ・松笠焼
- ・炊き合わせ(高野豆腐・かぶ・生麩・しめじ)
- ・さつま芋の甘煮
- ・ほうれん草のお浸し
- ・柿入り生酢

11月はお弁当を提供しました。
患者様が好きな物として上位にあがる
“お刺身”を全員に提供しました。

キザミ食やミキサー食の方には、とろマグ
ロ(ネギトロ)を提供しました。

お刺身から召し上がる方が多く見られ、
入院中にお刺身が食べられて嬉しいなどの
声もありました。



品数豊富なお弁当に
なりました。
秋らしく、柿入り生酢を
提供しました。

お弁当の上には、お品書きを
乗せました。
紅葉狩りのイメージを引き立てる
カードにしました☆

～カード～