

平成 29 年度給食ニュース No.4

2017.10.26 文責:渡邊

秋の行事食紹介

金目鯛
& お赤飯



こちらが手作り
栗ようかん

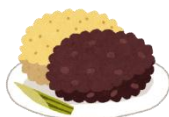
9月18日 **敬老の日**

患者さまのご長寿をお祝いして
いつもの献立に、**お赤飯&手作り栗ようかん**
を提供しました。金目鯛の煮付けもあって
おめでタイ献立でした♪



9月23日 **秋分の日**

皆さんに、お彼岸の**ぼたもち**を召
し上がっていただきました。嚥
下食や食事制限のある方へは、
特製 金時豆ゼリー を提供
しました。



金時豆ゼリー



枝豆

えび

厚焼き卵

桜でんぶ



10月7日 お祭り

10月は掛川・袋井市内のお祭りがありましたね。病院からもお祭りの音が聞こえましたか？

入院中の方にもお祭りの気分を味わっていただけるように、

もみじの練り切り (写真下) を。

嚥下食にはソフト食を使った

嚥下ちらし寿司&ゴマ団子

(写真上) を皆さんに召し上がっていただきました。ちらし寿司は酢飯のお粥でいつもと違ったさっぱり味でした♪



予告



11月9日昼食 選択食 やります！

11月6日昼食～9日昼食に常食を提供する方限定で、いつものメニューと違った秋メニュー！その名も…

「秋を味わうきのこハヤシ」

もしくは、定番人気メニュー

「かぼちゃコロッケ」

どっちを選ぶ！？

その前に…10月31日はハロウィン献立★

手作りかぼちゃプリンのデザート付き！

患者さんへお声かけをお願いします(^^)

