

令和4年度 給食ニュース No.4

2022.11.30 文責:深井



10月31日



トリック・オア・トリート🎃

今回はクラッカーの上のにんごと
カスタードクリームをのせた「**カナッペ**」
というおしゃれなデザートでした。

やわらかい食事の方には手作りカスタードを
のせたりんごのペーストやゼリーを
提供しました。



秋が旬の
りんごを使った
デザートを
新しく考えました☆



11月24日 選択食

秋の選択食は**ハヤシライス**でした！

街おこしとして、掛川の新名物を目指して考案された「**掛川ハヤシ**」の

オリジナルルウを使用し、病院食メニューにアレンジしました。

バターの風味とトマトの酸味が
きいて、美味しく仕上がりました。
患者さんにも
喜んでいただけました♪



患者嗜好調査結果

10月の嗜好調査結果です。患者さまにご協力いただき、多くのご意見を頂くことができました。ありがとうございます。2ヶ月に1回嗜好調査を実施していきますのでご協力お願いします。

🍷🍴🍽️🍲🍱🍷🍴🍽️🍲🍱🍷🍴🍽️🍲🍱🍷🍴🍽️ **おいしかった献立 ベスト3** 🍷🍴🍽️🍲🍱🍷🍴🍽️🍲🍱🍷🍴🍽️

1位 南瓜煮

2位 煮魚

3位 天ぷら



～お食事のご感想～

煮魚(金目鯛煮付け)

- すごく美味しいです。毎食完食です。
- あまりに美味しいのでまた入院したくなる！
- 食種の変更、ごはんの量の調整をありがとうございました。
- 患者さんに喜ばれる食事、元気の出る食事、頑張ってください！
- 各患者に気を遣っていただいております。 など

～改善点・ご要望～

- 魚料理が多いなと感じました。
- 煮魚が冷たいから温かい方が良い。
- ご飯が少なくてお腹が空きました。
- 野菜をたくさん欲しいです。 など

今月の
「スタッフ一押し」レシピは・・・

伏見卵

ぜひご家庭で作ってみてください♪

