

令和5年度 給食ニュース No.4

10月31日 ハロウィン 🍁🍁

2023.11.30 栄養室 文責:伊藤



今回は **掛川西高校** の生徒さんたちとコラボしてハロウィンのデザートを考えました。おばけカボチャの型抜きをした**豆乳のかぼちゃプリン**（一部ホイップでの提供）、**「ハピハロプリン」**を提供しました。見た目のかわいらしさや楽しいネーミングに患者さまやスタッフからも、とっても好評でした。型抜きは高校生たちが手作りしてくれたので、おばけの顔が少しずつ違ってかわいらしい仕上がりでした♪



11月16日 選択食 オムライス



今回の秋の選択食Bメニューは、

「オムライス ～きのこソースかけ～」

バターチキンライスをふわとろ卵で包み、秋が旬のきのこをたっぷり使ったソースをかけました。患者さまからも「特別メニューで嬉しかった」「いつもは主食半分にしているけど、今日は1人前完食できたよ!」と嬉しい感想をいただきました。

昼食の選択食は、年数回ですが、給食スタッフで案を出して普段とは違った特別メニューを提供しています。

どっちにしようかな～
選べて楽しい選択食!



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

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

1位 金目鯛煮付け

2位 唐揚げ

3位 すべて



～お食事のご感想～

- ・盛付けもきれいで心がこもっているのが伝わってきます。
- ・すべておいしくて言うことなし。ごちそうさまです。
- ・丁寧なお食事に感謝しています。
- ・毎回食事が楽しみでした。温かくおいしかったです。
- ・体調に合わせてその都度変えてもらえたので助かりました。 など

～改善点・ご要望～

- ・高齢者食も塩分量が分かれると嬉しいです。
- ・全体の量が多い。
- ・夜はデザートを必ずつけてほしい。
- ・味が薄い。
- ・味噌汁が濃い。 など

今月の
「スタッフー押し」レシピは・・・

さばの味噌煮

患者さんにも人気の、ご飯がすすむ1品です！
ぜひご家庭で作ってみてください♪

