

令和7年度 給食ニュース No.3

2025. 9. 30 文責：山本



8月21日 夏の選択食

今年の夏の選択食は『**そうめんチャンプルー**』でした！
当院では、今回初めてゴーヤを使用しました。何度も試作を重ね、味付けはもちろん、彩りやゴーヤの苦味が気にならないよう工夫を凝らしました！
患者様から「めずらしいので選びました。ゴーヤ苦くなかったよ。」
「たまには変わったものもいいね。麺は出ないから。」などの感想をいただき、好評でした♪



細部まで丁寧に仕上げた
自慢の一品です！



今回選択食を担当した
調理師 大石さん



常食メニュー



デザート

9月23日 秋分の日

9月は秋分の日にあわせて、行事食を提供しました。主菜には「**鮭・銀ダラ味噌チーズ焼き**」や「**鮭マヨ焼き**」に秋の味覚である『**きのこ**』を添えてご用意しました♪デザートは食種に
応じて、『**おはぎ、こしあんおはぎ、手作り水羊羹、小豆の葛こごり**』を提供しました。多くの方に楽しんでいただきました！また、患者さんから、メニュー表の裏面に感謝のメッセージをいただきました。あたたかいお言葉により、日々の調理にもますます気合いが入ります！

次回予告



10月は「ハロウィン」、11月は「秋の選択食」を予定しています。今後の行事食もお楽しみに！



患者嗜好調査結果

8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をお願いします。



なめらか杏仁



全部



天ぷら、南瓜煮



1位 なめらか杏仁



3位 天ぷら



お食事のご感想

- いつも美味しい食事ありがとう。食事の時間楽しみにしています。
- 物価高で大変な所、栄養面や美味しさ 加味して工夫して作ってくれてありがとうございました。
- 病院のご飯は味が薄くてあまり美味しくないイメージだったが、そんなことはなく美味しかったです。 など

当院のホームページにレシピが掲載されています！
ぜひご覧ください！



改善点・ご要望

- 魚があまり美味しくない。
- 甘いものが食べたい。
- メニューを増やして欲しい。
- 朝食には副食となるおかずをもう1品取り入れた方が良い。 など



食事に関する相談、質問等は
栄養士までお気軽にご相談ください。

今月の
「スタッフ一押し」レシピは・・・

「キュウ/即席漬」

ぜひレシピをご覧ください♪