令和７年度　給食ニュース　No.2

2025. 7. 28　文責：山本

6月9日　あじさい献立

梅雨の行事食として、今年も
『あじさいゼリー』を提供しました♪
花の部分はブドウ味、葉の部分はマスカット味のクラッシュゼリーで、あじさいをイメージして仕上げました。さっぱりとした味わいと可愛らしい見た目が患者様から大好評でした！

←七夕そうめん汁

七夕ゼリー

7月7日　七夕

今年の七夕は、『七夕そうめん汁・七夕ゼリー』を提供しました。水色のゼリーはさわやかなソーダ味で、星形のゼリーやお麩を添えて七夕の夜空をイメージしました。沢山のメッセージをいただいたので、一部を紹介します♪
「七夕そうめんで昔を思い出しました」
「天の川に星が浮かんでとても可愛かったです」「七夕仕様の献立で、目にも楽しく、美味しくいただきました」

次回予告

８月は「夏の選択食」、９月は「秋分の日行事食」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

６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 全部

2 五目寿司、浜松餃子

3 マカロニグラタン

２位 五目寿司

３位 マカロニグラタン

お食事のご感想

- 大変美味しくいただいております。メニューも豊富で毎回食事が楽しみでした。
- 手作り料理のようですが、朝早くから毎日ありがとうございます。
- いつも美味しい食事をありがとうございます。日に日に元気になっています。
- 中東遠の食事は美味しいと聞いていたので納得です！　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

- 煮魚の切り身もう少し大きくして欲しい。
- 魚の臭みをもう一工夫。
- 主食の量が多く完食するのが難しい。
- メロンが硬くて食べづらい。　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・・・

なす味噌炒め

ぜひレシピをご覧ください♪