

令和3年度 給食ニュース No.1

2021.6 栄養室 文責:伊藤

4月8日 花まつり



4月8日は花まつり・灌仏会（かんぶつえ）といい、お釈迦様の誕生をお祝いする日です。

花まつりにちなみ、お花型のにんじんを混ぜたちらし寿司や、デザートに **お花型のねりきり**・**ピンク色の苺ババロア**を提供。



春らしいメニューをお楽しみいただきました♪

5月5日はこどもの日でした♪

おとなには、食事の硬さに合わせて
かしわ餅・やわらかよもぎ団子
幼児食には、**こいのぼりのねりきり**
をデザートにお付けしました。

飲み込みがしにくい方には
ほうじ茶で作ったゼリーを、
甘い物を控える方には
ほうじ茶ゼリーに低カロリーの甘味料
を使用しました。



5月5日 こどもの日

次回予告…

6月は、14日に梅雨の時期を楽しむ「あじさい献立」
7月は、「七夕」や「土用の丑の日」の行事食を予定しています。
夏の行事食もお楽しみに♪



患者嗜好調査結果

4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。

🍴🍷🍽️🍴🍷🍽️ **おいしかった献立 ベスト3** 🍴🍷🍽️🍴🍷🍽️

1位 鮭みそチーズ焼き

2位 魚の煮付け

3位 肉じゃが



1位 鮭みそチーズ焼き

～お食事のご感想～

- いつも細やかな心遣いに感謝しています。
- 口から食べられることが幸せだと思います。
- デザートもおいしい。
- 病院食とは思えない程美味しいと思います。
- 朝のパンがモチモチふわふわですごく美味しかったです。 など

～改善点・ご要望～

- おひたしが硬い、もう少しやわらかくしてほしい。
- ポソポソする魚にはマヨネーズなどを付けてほしい。
- お茶が入りました、などの声かけがあるとよい。
- 白米だけでなく、雑穀米もあるとよい。
- 朝のメニューに変化がほしい。 など

☆病院食おいしさの秘訣☆

当院の朝食は「和食（ごはん）」だけでなく「洋食（焼きたてパン）」も選べる選択食を行っています。実はこのパンが自慢で、「焼きたてパン」の名の通り発酵・焼き上げを当院厨房で行っているため、ふわふわで良い香り♪ 患者さまからも大好評！患者さまの食事の種類によっては対応できない場合もありますが、ご希望の方はお声かけ下さいね。

