



令和3年度 給食ニュース No.4

2021.12.1 文責:伊藤



10月31日 ハロウィン



ハッピーハロウィン!

秋の収穫祭ハロウィンにちなみ、今年もかぼちゃのスイーツをお届けしました!こちらは裏ごししたかぼちゃと豆乳で作った手作りの**かぼちゃプリン**です。

エネルギー制限のある方へは、砂糖を低カロリー甘味料に変えて見た目を変えずにお楽しみいただきました。



11月18日 選択食



秋の選択食も、リクエストの多い麺料理に挑戦しました!

今回はシダックスの調理師さんが考えてくれた **台湾風焼きそば** でした。

常食のみの実施のため、召し上がられた方は各病棟数名ずつではありましたが、「おいしかった」「めずらしいね」「明日も食べたい」などの嬉しいご感想をいただけてよかったです♪



～ 次回予告 ～

12～1月の行事食予定

12/24 クリスマス

12/31 大晦日

1/1 お正月特別献立

お楽しみに★



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をお願いします。

🍴🍷🍲🍽️🍴🍷🍲🍽️ **おいしかった献立 ベスト3** 🍴🍷🍲🍽️

- 1位 おでん
- 2位 魚料理
- 3位 ちらし寿司



～お食事のご感想～

- ・毎日おいしいご飯をありがとうございます。
- ・おかずがバランスよく入っているのでありがたい。
- ・温度がちょうどよく食べやすかった。
- ・ペースト食でもよく味が出ていた。 など

今月の
「スタッフ押しレシピ」
さわら風味漬け焼き
栄養室内でも人気の高い
メニューです ☆

～改善点・ご要望～

- ・ひとつのおかずの量が多い。
- ・魚より肉が食べたい。
- ・味が薄い、甘みが強い。
- ・茶碗に米粒が残る。 など



カゴ何杯分もの生のほうれん草を手作業で切ります

☆病院食おいしさの秘訣☆ 第2弾 ～野菜の下処理編～

当院の給食では、冷凍野菜やカット済み野菜ではなく、できるだけ生の新鮮な野菜を使用しています。冬は冷たい水に耐えながらも、患者さんのお口に入ることを考えて、丁寧に野菜の下ごしらえをしています。



じゃがいもの芽を取り除いたり…



なすの皮も丁寧にひとつひとつむきます