

令和3年度 給食ニュース No.5

2022.1 栄養室 文責:深井

あけましておめでとうございます



嚥下食のおせち



令和四年 元旦 お正月 特別献立

新しい年を迎え、今年は入院患者さま約210名の方に、
手作りのメッセージカードを添えて、おせち料理を提供しました。

常食～嚥下食まで全ての患者さまにおせち料理を召しあがって
いただけるように、工夫を凝らしたメニューを提供しました。



今年のクリスマスは **いちご** がのった
ショコラケーキ を提供しました。
エネルギー制限食や嚥下食の方には
ツリー風ゼリー！クリスマスツリーを
イメージし、青りんご味のグリーンの
ゼリーに星形の杏仁豆腐を乗せました。
嚥下食の主菜には、ソフト食で作った
チキンのチリソースがけを提供し、
特別な献立となりました♪



ショコラケーキ

ツリー風ゼリー

チキンのチリソースがけ

患者嗜好調査結果

1 2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 ちらし寿司
- 3位 白身魚竜田揚げ



2回連続の1位でした！

～お食事のご感想～

- ・季節のお野菜の煮物が大好きです。
- ・お米がおいしい、お粥がおいしい。
- ・摂取量により患者の希望を聞いて合った食事に変えてくださり大変嬉しい。
- ・食事が楽しみでした。 など

～改善点・ご要望～

- ・魚がくさい、水っぽい。
- ・果物を増やしてほしい。
- ・入れ歯なので小さめに切ってほしい。
- ・動いてないので主食が多い。 など

今月の
「スタッフー押し」
レシピは・・・
カミカミサラダ

☆病院食おいしさの秘訣☆ 第3弾
～食器洗浄編～

食器洗浄は、縁の下の力持ちとして給食を支える重要なポジションです。一度に下膳された大量の食器を時間内に効率良く仕分け、洗浄し乾燥庫で消毒・乾燥を行います。廊下からも見えるのでのぞいてみてください。



下膳された食器を仕分けます



洗浄は大型の食器洗浄機を使います
熱と湿気で夏は蒸し風呂のよう(汗)