

# 令和元年度 給食ニュース No.3

2019. 9. 26 文責:渡邊



## 8月22日 選択食

リクエストの多い麺メニュー

“**サラダうどん**”を提供しました。

夏らしいさっぱりした献立が  
とても好評でした。

次回の選択食もお楽しみに♪



## 9月16日 敬老の日



敬老の日をお祝いして、お赤飯と“つるかめ”の練り切りを提供しました。

嚥下食の方へは、ソフト食の鮭を使って **鮭のちゃんちゃん焼き** 風の嚥下食を作りました！

見た目も本物の鮭のようで、患者さんの反応も良かったです。



鶴と亀のねりきり



鮭のちゃんちゃん焼



さつまいも・ほうれん草  
のソフト食を添えて

## 9月23日 秋分の日

秋の味覚の **さんま・もみじおろし・おはぎ** を提供しました。

こだわりは、手作りの**おはぎゼリー**！  
とろみ粥と水ようかんを混ぜることで、  
見た目はまんまるでお餅みたいなのに、  
舌でつぶすとペースト状になる、飲み込み  
みやすいゼリーに仕上がりました♪



おはぎゼリー

他にも、やわらかい  
こしあんおはぎ、  
低カロリー水ようかん  
を患者さんにあわ  
せて提供しました。



## 患者嗜好調査結果

8月8日(木) 昼食時に嗜好調査を実施しました！  
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。御協力ありがとうございます。  
2か月に1回のペースで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 BEST3

- 1位 魚の煮付け  
(金目鯛・カレイなど)
- 2位 唐揚げ
- 3位 焼きたてパン



金目鯛の煮付け

## ご意見・ご感想

- ・食事は入院中の楽しみです、入院生活の中で楽しみがあるのは救い。
- ・煮付けの味付け大変よかった。
- ・病院食でこんなにおいしいのは初めてです。
- ・色々な食材を工夫されていて頭が下がります。
- ・先生をはじめ、スタッフの温かい心が嬉しかったです。 など…

## 改善が必要な点

- ・味が薄い、薄い時はふりかけがほしい。
- ・魚は煮過ぎて硬くなって、飲み込みにくい。
- ・そばサラダはドレッシングではなく、めんつゆがいい。 など…



食事に関する相談、質問等は各病棟栄養士や栄養室まで  
お気軽にご連絡ください。