

# 令和元年度 給食ニュース No.4

2019. 11. 22 文責：渡邊



## 10月11日 秋まつり

地元のおまつりの時期に合わせ、毎年秋祭りの行事食を行っています。今年は口当たりのなめらかな

**ほうじ茶フリン**（写真左）と、カロリー制限のある方へ低カロリー甘味料を使用した

**ぶどうゼリー**（写真右）を提供しました。



## 10月31日 ハロウィン

今年のハロウィンは、

- ・かぼちゃの洋風煮込み
- ・アップルシナモン

をベースに、どの食種でも行事食が楽しめるように食種ごとに食形態の工夫をしました。色合いもハロウィンを意識してみました♪

かぼちゃの煮物をコンソメとベーコンで洋風に仕上げました



シナモンでりんごを煮て、紫芋クリームを添えました



やわらか食



きざみ食



ペースト食

## 患者嗜好調査結果

10月3日(木)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。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まいりますのでご協力お願いします！



## おいしかった献立 BEST3

- 1位 肉じゃが
- 2位 鮭みそチーズ焼き
- なめらか杏仁



醤油と砂糖のシンプルな味付け  
豚バラ肉がいい味出しています♡

## ご意見・ご感想

- ・食事が毎日の楽しみになっています。
- ・私にとって食事が美味しいことは何より嬉しいです。
- ・デザートがたのしみ。
- ・準備、片付けありがとうございます。
- ・全体的に薄味でよかった。 など…

## 改善が必要な点

- ・年寄りには量が多すぎる。
- ・味噌汁の具が少ない。
- ・肉が食べたい、魚メニューが多い。 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。