

# 令和2年度 給食ニュース No.2

2020.8.21 文責:伊藤



## あじさい献立

6月18日

梅雨の時期のキレイなあじさいを表現した  
あじさいゼリーです。

杏仁豆腐の白いベースに鮮やかな紫色の  
ブドウゼリーが映えますね。

右側は杏仁豆腐を“カルピス寒天”にして  
カロリーオフした制限食用のゼリーです。



## 七夕



献立全体写真



デザート3種の写真

7月7日

今年は、七夕の夜空をイメージした寒天デザートを提供  
しました。夜空のグラデーションと星 がきれいですね☆  
黄色のゼリーは、嚥下障害やエネルギー制限がある方向け  
のさっぱりレモンゼリーです。(星形ゼリーは杏仁豆腐です)





土用の丑

うなぎの日



今年も 7月21日 土用の丑 にうなぎの蒲焼きを提供しました！  
常食限定でしたが、「病院でもうなぎが食べられた！」とおいしいうなぎで  
患者さまも大満足でしたね。来年もおたのしみに♪

予告

＼ **8月27日 選択食** を実施します！ ／

当院では、夏と秋の年2回ですが、患者様にメニューを選んでいただける選択食を実施しています。食事制限のない方限定とさせていただきますが、自分のお好みの献立を選べる人気の企画となっています！

リクエストの多い麺料理から今回は「**ジャージャー麺**」を作ります！  
せっかくなら夏らしく冷たいジャージャー麺を選んでみてはどうでしょうか？



何度も試作を重ねておいしいメニューを考えました☆

## 患者嗜好調査結果



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した。  
2ヶ月に1回嗜好調査を実施していきますのでご協力お願いします！

## おいしかった献立 BEST3

今回は3位の「鮭みそチーズ焼き」のレシピを紹介！

- 1位 魚の煮付け
- 2位 カレー
- 3位 鮭みそチーズ焼き



〈材料〉2人分  
・生鮭 2切  
・玉ねぎ 1/4個  
・アスパラなどお好みの野菜  
A  
〔味噌 小さじ2  
酒 小さじ1  
みりん 小さじ1  
・とろけるチーズ 適量

〈作り方〉

- ① アルミホイルやオーブンシートを用意し、生鮭をのせる。
- ② Aを塗り、スライスした玉ねぎ・野菜をのせる。
- ③ とろけるチーズをかけてトースターで8～10分加熱。
- ④ 仕上げにお好みでパセリ粉をかけて完成！

## ご意見・ご感想

- ・スタッフの皆様ご苦労様です。頑張ってください。美味しい食事楽しみにしています。
- ・毎食ごとに健康になっていくように感じます。
- ・おいしくできています。苦手なものも食べられます。
- ・いつもおいしくいただいています。どうしてこれだけの人数分を温かい状態でお出しくださるのだろうと不思議です。 など

## ご要望・改善点

- ・魚がパサつく。マヨネーズやチーズなどの味の変化を出してほしい。
- ・甘いデザートではなく果物が食べたい。
- ・昼夕にも毎回汁物がほしい。
- ・レシピを知りたい。 など



食事に関する相談、質問等は栄養士までお気軽にご相談くださいね