

平成 30 年度給食ニュース No.4

2019. 3. 29 文責：渡邊

今年度最後の給食ニュースです！

クリスマス

12月25日

クリスマスには、いちごのかわいいデザートを提供しました☆
常食には **ベリーケーキ**、制限食や嚥下食にも甘さ控えめなミルクプリンに工夫を凝らしたトッピングで楽しんでいただきました。
写真映えしてますね！



お正月献立



常食のおせち



嚥下食のおせち

1月1日 お正月

お正月は毎年恒例の特別献立！
元旦はキレイな **おせち** を提供しました。どの食種の方もおせちが食べられるように、ソフト食などを使用しながら献立も工夫しました♪



節分



2月3日 節分

鬼はそと～福はうち～！

節分は **福豆**、軟菜食には豆の代わりに卵ボーロ、エネルギーなどの制限がある方にはマービー（糖分の少ない甘味料）の甘納豆を提供しました。

嚥下食には豆やボーロの代わりに特別メニューの「帆立のほうれん草マヨ」を考案しました。



バレンタイン

2月14日 バレンタイン

チョコデザートを考えました！
つやっとキレイな 手作りチョコプリン！

結構濃厚でしたね～！

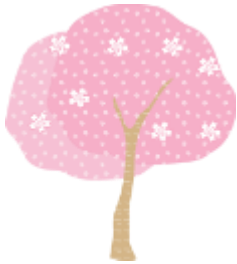
男性の患者さんはもちろん、
女性の患者さんにも提供し、

とっても好評でした♡

制限のある方へは甘さ控えめのプリン
などを用意しました！ ↓



仕上げのホイップを
丁寧に絞って…



3月3日

ひなまつり

彩り素敵な **ひなちらし** の提供！春らしく桜でんぶや菜の花を乗せ、にんじんもお花型にしてみました♪ デザートには **桜流し** (写真上)、**さくらの葛こごり** (写真中央) を提供し、ひな祭りをお祝いしました。



3月21日 春分の日

春分の日は「自然に感謝し春を祝福する日」です。春分の日には、ぼたもちを食べる習慣がありますが、小豆の**赤色は魔除けの力**があるとされ、小豆を食べて邪気を払うという意味があるそうです。

今年の給食でも、患者さんに合わせて **ぼたもち・やわらかこしあん団子・水ようかん** の3種類をご用意しました。ちなみに、ぼたもちは漢字で「牡丹餅」と書き、春に咲く牡丹の花を小豆の粒で見立てたとも言われています。(諸説あります)



水ようかん



こしあん団子



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か月に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

1位 カレー

2位 鯖の味噌煮
かぼちゃ煮



ご意見・ご感想

- ・減塩食でも味にメリハリがあり、おいしかったです。
- ・思っていた病院食よりおいしい。
- ・誕生日に大好物の鯖の味噌煮が出て嬉しかった。
- など...



ご要望・改善点

- ・そばサラダはドレッシングが合わない。
- ・魚料理もっと焼いてほしい。
- ・パンにはスープがほしい。

いつもご意見いただきありがとうございます。
来年度も栄養室とシダックスで力を合わせて安心・安全でおいしい給食づくりをしていきますので、どうぞよろしくをお願いします。

給食スタッフ一同