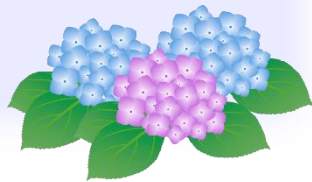


令和4年度 給食ニュース No.2

2022.8.9 栄養室 文責:深井

6月10日 あじさい献立

毎年恒例のあじさいゼリー♪
ぶどうのクラッシュゼリーとミントの
葉であじさいに見立てたデザートです。
土台にはなめらか杏仁豆腐と
低カロリーカルピスゼリーの2種類を
用意し、患者さんに合わせて
提供しました。梅雨のどんより気分が
吹き飛びましたね。



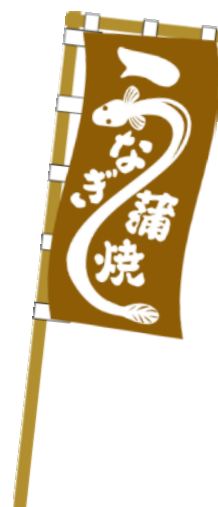
7月7日 七夕



7月7日は七夕献立でした。
天の川をイメージしたそうめん汁に
星型にんじんをトッピング☆
デザートには七夕の夜空をモチーフ
にしたねりきり、星型杏仁を浮かべた
見た目も涼しげなゼリーを考案
しました。
七夕らしいメニューで
美味しく楽しんでいただけました。



7月23日 土用の丑の日



今年も土用の丑の日に **うなぎの蒲焼き** を提供しました。

常食限定でしたが、立派なうなぎで患者さんから好評でした。来年もお楽しみに♪

予告

..... **8月25日 選択食** を実施します！

当院では夏と秋の年2回、患者様に昼食のメニューを選んでいただける選択食を実施しています。食事制限のない常食の方限定ですが、お好みの献立を選べる好評の企画となっております。

患者さんからのリクエストが多い麺料理の中で、

今回は「**天ぷらそば**」を提供予定です！天ぷら付きで豪華☆

暑い夏にぴったりの冷たいそばをぜひお召し上がりください！



患者嗜好調查結果

6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お願いします。



おいしかった献立 ベスト3



1位 浜松餃子

2位 煮魚

3位 ハンバーグ・おでん

カレー・魚料理



～お食事のご感想～

- ・ 食事の時間が楽しみです。感謝！感謝！笑顔です。
- ・ 入院は嬉しくないけど人様が作ってくださった料理はいいですね。
- ・ いつも温かい食事メニューもバランスよく美味しくいただきました。
- ・ 美味しかったメニューを退院してから作りたいのでレシピが欲しいです。
- ・ 3年前に入院した時より美味しいと思う。 など

～改善点・ご要望～

- ・ご飯の量に対しておかずが少ないのでふりかけとか付けて欲しい。
- ・術後のお粥は量も多く圧倒されてとても食べきれなかった。
- ・魚メニューが多いです。
- ・デザートの特産品が早採れでおいしくなかった。
- ・お茶が湯のみ 1 杯では少ない。 など

今月の
「スタッフー押し」レシビは・・・

ハンバーグ

ぜひご家庭で作ってみてください♪

