

令和 8 年度 給食ニュース No.2

2026. 7. 27 文責：山本

6月17日 あじさい献立



6月は『あじさい献立』を提供しました。
紫のぶどうゼリーはあじさいの花、
緑のマスカットゼリーは葉をイメージ
しています♪

患者さんからは、「元気になって退院して
お花を見に行きたくなっちゃった。」

「あじさいがきれいだね。すごく美味し
かったよ。」など嬉しい感想をいただき
ました。

季節の彩を感じながら、食事を楽しんでい
ただける行事食となりました。



7月7日 七夕

七夕には、『七夕☆カレー』に加え、
飲み込みが難しい方や糖質制限が必要な方
には、それぞれに応じた『七夕☆みつ豆』

『七夕☆ゼリー』を提供しました。

カレーには星形のにんじんを一つ一つ
添えて、七夕みつ豆やゼリーには星型の
ゼリーと、さっぱりとしたラムネゼリーを
組み合わせました。

七夕の雰囲気味わえる献立
となるよう試行錯誤を重ねて
提供しました♪



次回予告



8月は「選択食」、9月は「秋分の日」
の行事食を予定しています♪今後も楽しみに！



患者嗜好調査結果

6月の嗜好調査結果です。患者さまにご協力頂き、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をお願いします。

    **おいしかった献立 ベスト3**    



天ぷら



ちらし寿司



全部、カレー



1位 天ぷら



2位 ちらし寿司



お食事のご感想

- ・本当に患者の状態を配慮した丁度良い硬さで温度もよく、美味しくたべられていて、食事がいかに大切か、エネルギーが湧いてくるか。病気に向かって頑張ろうとする心が育つ感じがした。感謝でいっぱいです。
- ・病院の食事とは思えない味付けでした。
- ・食事だけが楽しみな入院生活。ありがとうございます。 など



改善点・ご要望

- ・毎食果物かデザートが欲しい。
- ・全体的に薄味かな？
- ・味噌汁の回数もう少し多めに。
- ・子供の好きそうなメニューがもっとあったら良いなと思います。 など

今月の「スタッフ一押し」レシピは・・・**「トマトおろし酢和え」**

当院のホームページにレシピが掲載されています！ぜひご覧ください。

右記のQRコードからもスマホで簡単にアクセスできますよ♪



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。