

行事食紹介(3月)



3月3日 昼食 ひな祭り

【MENU】 常食

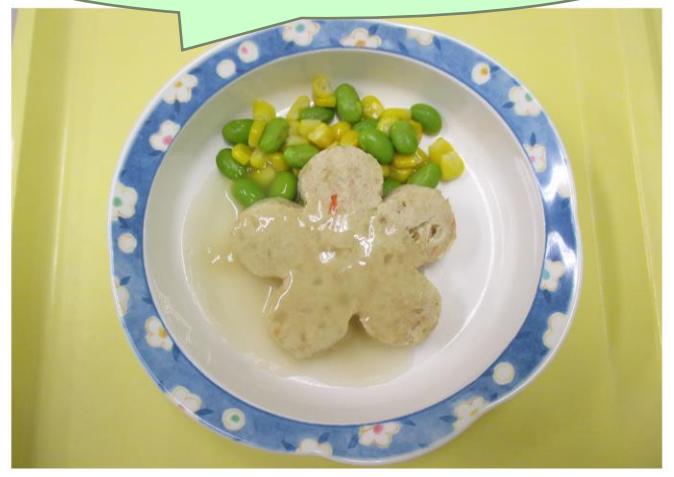
- ・主食 鮭ちらし
- ・副菜 天ぷら(鶏天・さつま芋・ブロッコリー&玉葱のかき揚げ)
- ・小鉢 ゴマ和え(菜の花)
- ・デザート 甘酒プリン
- ・飲み物 牛乳

※病棟・食種によってメニューは

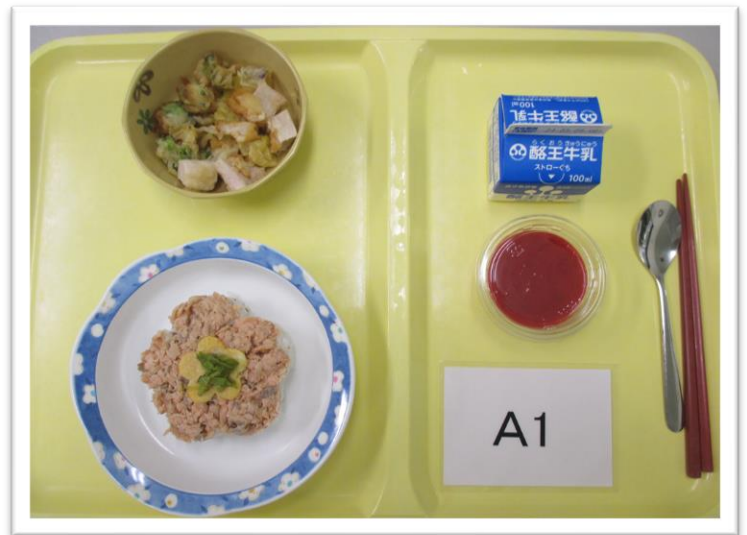
< 1食あたりの栄養量 (鮭ちらし150gの場合) >

エネルギー：782kcal 蛋白質：31.3g 脂質：26.4g 炭水化物：111.5g 食塩相当量：3.0g

菜の花を連想させる色合いで
早春を感じられるメニューです。



花型ハンバーグ(鮭ちらしを食べない方に)



甘酒プリン



甘酒の風味を出すように、配合を何度も考え、試作した一品です。苺ソースを上をかけ、見た目にも華やかな仕上がりになりました。トロミ食の患者さんにも食べて頂けるように、別にソースの濃度を調整しました。患者さんから、甘さも良く、さっぱりして美味しかったとの声を頂きました。(≥▽≤)



4月行事食紹介

4月12日 昼食 お花見献立

【MENU】常食

- ・主食: さくらご飯
- ・主菜: 白身魚アクアパッツァ
- ・副菜: サラダ(レタス・キュウリ・新玉葱)
- ・デザート: レアチーズケーキ
- ・飲み物: 牛乳

※病棟・食種によって
メニューは一部異なります



<1食あたりの栄養量(ご飯150gの場合)>

- ・エネルギー: 773kcal
- ・たんぱく質: 35.1g
- ・脂質: 31.8g
- ・炭水化物: 96.2g
- ・食塩相当量: 3.4g

お花見の行事食を実施しました。(施設でも同日に同じメニューを提供)
ご飯には“桜と枝豆”を用いた「さくらご飯」を提供し、副菜には春の訪れを感じさせる“新玉葱”を使用したサラダを提供しました。デザートのレアチーズケーキは手作りで、様々な食種の方にも提供できるように工夫しました。

患者さんからは「春っぽいメニューですね、ご飯に桜が入っているのにびっくりしました、さくらご飯は塩気があって美味しかった」、「レアチーズケーキがもっと食べたい・乳製品が苦手だけど美味しく食べられた」また、エネルギーコントロール食(E食)の方にもレアチーズケーキが提供になった為、「デザートが食べられて嬉しかった」等の声をいただきました。

「お花見に行けないので嬉しかった」との声もいただき、入院中の患者さんにも季節を感じられる献立を提供することが出来たのではないかと思います。



さくらご飯



白身魚アクアパッツァ



レアチーズケーキ



5月行事食紹介

5月5日 昼食 こどもの日献立

【MENU】 常食

- ・主食：ご飯
- ・主菜：兜ハンバーグ バターポン酢ソース
- ・副菜：こづゆ
- ・小鉢：塩麴和え（ブロッコリー）
- ・デザート：クリームソーダ風ゼリー
- ・飲み物：牛乳

※病棟・食種によってメニューは一部異なります

<1食あたりの栄養量(ご飯150gの場合)>

エネルギー:595kcal たんぱく質:21.3g 脂質:16.6g 炭水化物:98.0g 食塩相当量:1.9g



病院のお子さん(A1)には”こどもの日♪ランチプレート”を提供しました。

また、ふらっぷ(施設)でも5月2日に行事食を提供し、キャラ飯とおかずをセットにし、ワンプレートで提供しました😊

デザートとして常食・A1には”クリームソーダ風ゼリー”をE食には”柏餅風プリン”を提供しました。

患者さんからは、「ハンバーグのソースが家でもできそう、美味しかった」や「こづゆを久しぶりに食べられて美味しかった」「懐かしく美味しい」等の感想を頂きました。

5月12日 昼食 看護の日&母の日献立

【MENU】 産科病棟提供メニュー

- ・主食：ご飯
- ・主菜：さわらの三五八焼(花人参)
- ・副菜：包み煮(油揚・蒲鉾)
- ・小鉢：おからサラダ
- ・飲み物：牛乳
- ・デザート：黒糖ケーキ

※病棟・食種によってメニューは一部異なります

<1食あたりの栄養量(ご飯200gの場合)>

エネルギー:763kcal たんぱく質:37.2g 脂質:23.5g 炭水化物:109.2g 食塩相当量:2.0g



看護の日・母の日では”包み煮(油揚・蒲鉾)”を産科病棟を中心に副菜として提供しました。今回の包み煮は「煮切り」を初めて使用し味付けをしました。

🔗「煮切り(にきり)」とは?

みりん：酒＝1：1を火にかけ、アルコール分をとばしたものです。

万能調味料としてこれに醤油やだし汁を加え、これから様々な料理に使用していく予定です。