

# 8月行事食紹介



## 創立96周年記念



### 8月8日 昼食 創立記念献立

#### 【MENU】常食

- ・主食：赤飯(ゴマ塩)
- ・主菜：黒ムツ西京風(花人参)
- ・副菜：こづゆ
- ・デザート：フルーツミルクゼリー
- ・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：649kcal たんぱく質：27.7g 脂質：21.9g 炭水化物：93.3g 食塩相当量：2.6g

96周年を迎え、会津の郷土料理の“こづゆ”を取り入れ、御祝い膳にしました。患者さんからも、「家の味と一緒に美味しかった」との感想を頂き、慣れ親しんだ味を楽しんで頂くことが出来ました。

今年のデザートは洋風にし、フルーツをたっぷり使用した華やかな見た目になりました。飲み込む力が弱い患者さんには、苺と黄桃缶をうらごししたデザートを提供しました。

#### 栄養士 一口メモ

お赤飯に使用する小豆には、鉄分やカリウムがたっぷり含まれる為、貧血や血圧が高めの方におすすめです😊



赤飯



こづゆ



フルーツミルクゼリー



ミルクゼリー(トロミ)