

# 秋の行事食紹介

九月十六日 夕食 敬老の日

## 【MENU】 常食

- ・ 主食：ご飯
- ・ 主菜：白身魚南蛮漬(揚)
- ・ 副菜：わさび和え(春菊)
- ・ 小鉢：ポークシューマイ
- ・ デザート：水ようかん(かのこ豆入り)

※病棟・食種によってメニューは一部異なります



水ようかん(かのこ豆入り)



敬老の日の行事食は「かのこ豆入り水ようかん」を提供しました。

患者さんからも人気のある水ようかんに、「かのこ豆」を入れた新しい水ようかんを作りました。

患者さんからは「ようかん大好き、美味しかった」「かのこ入っていて美味しかった」等の声をいただきました。



九月十七日 昼食 十五夜

## 【MENU】 常食

- ・ 主食：ご飯
- ・ 主菜：うさぎハンバーグ(デミグラス)
- ・ 副菜：ボイルコールスロー(チーズ)
- ・ デザート：栗のパウンドケーキ
- ・ 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

栗のパウンドケーキ



お月見シチュー



十五夜の行事食はうさぎ型のハンバーグにデミグラスソースをかけた主菜を提供しました。また、秋らしく栗を使用した手作りのパウンドケーキをデザートにしました。お子さんには、月型のご飯にうさぎをのせた「お月見シチュー」を提供しました。行事食を通して、季節を感じられる食事を提供することができたのではないかと思います。



この他にも...

十月三十一日 ハロウィン (副菜：南瓜シチューを提供)

十一月二十三日 勤労感謝の日(かのこパウンドケーキをデザートで提供)を実施しました。

- 十五夜  
1食あたりの栄養量  
(ご飯150gの場合)
- ・ エネルギー 623kcal
  - ・ たんぱく質 26.5g
  - ・ 脂質 22.8g
  - ・ 炭水化物 86.2g
  - ・ 食塩相当量 2.6g