

# 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