

# 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



柏餅風プリン

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(花人參)
- ・副菜：包み煮(油揚げ・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(油揚げ・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。