夏の行事食紹介





6月～8月に行った行事食をご紹介します。
夏は「七夕」「海の日」「創立記念日」を行いました。

7月7日　昼食　七夕の日

メニュー 常食

主食：七夕そうめん・めんつゆ小袋
主菜：揚)タラ甘酢あん
小鉢：七夕ゼリー(パイン)
飲物：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	
エネルギー	593kcal
たんぱく質	27.5g
炭水化物	76.5g
脂質	22.5 g
食塩相当量	4.3 g



七夕そうめんには、錦糸卵・オクラ＆山芋・大根おろし＆柴漬けを盛付けました。
七夕ゼリーには、ブルーハワイのシロップで色を付け、４色の星型シュガーを入れて七夕らしく仕上げました。
患者さんからは、そうめんがさっぱりして美味しい、具材が色々のっていて良かった。ゼリーが季節感があってキレイだったなどの声をいただきました！

海の日は、シーフードご飯やチキン檸檬ソテーなどを提供しました。
チキン檸檬ソテーは、チキンにも檸檬で下味を付けて爽やかな風味にしました。
患者さんからは、シーフードご飯がいい味でしたなどの声をいただきました！



7月20日　昼食　海の日

メニュー 常食

主食：シーフードご飯
主菜：チキン檸檬ソテー
副菜：海藻サラダ
小鉢：枝豆
飲物：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	
エネルギー	546kcal
たんぱく質	37.4 g
炭水化物	80.7g
脂質	13.8g
食塩相当量	2.8g

8月8日　昼食　創立記念日

メニュー 常食

主食：赤飯
主菜：焼)たら甘酢あん
副菜：茶碗蒸し
小鉢：寄せ物(キウイ黄桃)
飲物：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	
エネルギー	626kcal
たんぱく質	29.0g
炭水化物	101.6g
脂質	14.2g
食塩相当量	2.8g



創立記念日には、赤飯や手作りの茶碗蒸しなどを提供しました。
患者さんからは、赤飯や茶碗蒸しのだしが効いていて美味しかったとありました。寄せ物も果物が沢山入っていて見た目が良かったなどの声をいただきました！

