

4月14日★お花見献立

今年の4月は暖かく、桜も例年よりも早く開花しましたね。栄養管理室では桜の開花時期に合わせて4月14日(木) **お花見の献立**を提供しました。お花見ということで、桜の花びらの入ったゼリーを提供しました。窓から見える桜と共に少しでも春の桜を感じて頂けたら幸いです。次回の行事食は**子供の日**なので、楽しみにしててください。

栄養管理室では、特定の**季節**にしか味わえない旬の**食材**を取り入れた食事の提供に今後とも努めていきます。



一般行事食



- ◆お花見ちらし
 - ◆すまし汁
 - ◆三杯酢
 - ◆茶碗蒸し
 - ◆さくらゼリー
- 4月14日(木)
お品書き

※患者さまの全身状態に応じて食事形態には違いがあります。時には食事制限が必要であったりするために、全患者さま対象ではありませんが、できるだけ多くの患者さまに食べて頂けるよう工夫しております。

わかくさ★お花見

4月20日(水)のわかくさ病棟行事に合わせて、**お花見の献立**を提供しました。今年の桜は早かったため、食べるころには散ってしまいましたが、**お花見丼**を提供しました。下記写真は常食のもので、**お花見気分**を味わっていただけるように、**屋台の焼き鳥をイメージ**して、鶏肉を焼きとりだれで味付けしました。いかがだったでしょうか。来月は**18日**に行事食を予定しています。楽しみにしててください。



お祝い膳について

お祝い膳を秋冬バージョンから、**春夏バージョン**へ変更しました。エネルギーは、**約700kcal**です。700kcalというのは、外食で食べるハヤシライスやビーフシチューのひと皿分に相当するエネルギー量となっています。同じエネルギー量でも、品数の種類が多く、**果物**や**ケーキ**も食べられます。メニューの内容は、<<お品書き>>の通りです。

<<お品書き>>

- *ちらし寿司
- *お吸い物
- *かに甲羅グラタン
- *豚串カツ
- *ささみの竜田揚げ
- *副菜(サラダ)
- *果物
- *ケーキ



春夏用☆お祝い膳