

七夕★行事食

7月7日(木)の夕食には、一般病棟を対象とした行事食として七夕献立を提供しました。毎年七夕そうめんでしたが、調理師と打ち合わせを行い、今年はインパクトのある行事食献立をとということで「七夕いなり」になりました。具材はエビマヨ、卵とそばろ、いくらとおくらの3種類です。院長からは「手が込んでいて感激もの」とお言葉をいただきました。更に、7月20日(水)の昼食には、わかくさ病棟を対象に七夕献立を提供しました。いつもは暖かい麺を提供しておりますが、今回は季節感も取り入れるため冷たい麺で提供しました。「おくら」を「七夕の夜空の星」に見立てて、盛り付けました。病棟の患者様にも大変好評でした。



七夕献立 (一般)



七夕献立 (わかくさ常食)

※患者さんの全身状態に応じて食事形態には違いがあり、時には食事制限が必要とされることもあります。全患者さん対象ではありませんが、できるだけ多くの患者さんに食べて頂けるよう工夫しております。

食中毒にご用心

夏場は湿度や気温が高くなり食中毒が多く発生する季節ですので、下記の予防法が必要です。

～あなたにもできる食中毒予防法～

<入院中に気をつけること>

- ◆食事の前には必ず手をよく洗う
- ◆食事として提供したものは長時間放置しない
- ◆面会の方には食事の持ち込みを控えていただく

<家庭で気をつけること>

- ◆食中毒菌を増やさない (冷却・迅速) !!
- ①食品は低温で保存し早めに食べましょう
- ②食肉や生魚を触った手はよく洗い、まな板や調理器具は洗浄後、熱湯消毒を行いましょ
- ◆食中毒菌をやっつける (加熱、乾燥) !!
- ①十分な加熱調理を行いましょ
- ②ふきん類は十分に乾燥させましょ



土用の丑の日

7月29日(金)一般病棟の常食の患者様に「土用の丑の日」の行事食を提供しました。毎年、ひつまぶしやうなぎ丼にしてうなぎを提供していましたが、今年は巻物にしたほうが食べやすいのではないかと「うなぎ巻」にしました。調理師と栄養士で1本1本心をこめて仕上げました。お味はいかがでしたでしょうか。梅雨もあけ、暑い夏を乗り切れればと思います。

