

# ◆◆◆ 7月行事食紹介 ◆◆◆

## 7月5日 昼食 セタ

### 【MENU】常食

- ・主食:ちらし寿司
- ・主菜:白魚天(えび・ごま)ソテー
- ・副菜:蒸しナス あん浸し(青しそ)
- ・デザート:セタゼリー(マンゴー)
- ・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:770kcal ・たんぱく質:34.7g
- ・脂質:30.0g ・炭水化物:101.5g ・食塩相当量:3.5g

セタ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)

今回は暑い夏でも食べやすい「ちらし寿司」にし、主菜には復刻版メニューである、衣にえび・ごまを混ぜた2種類の天ぷらを盛り合わせた「白魚天」を提供しました。デザートにはミルクゼリーとマンゴーソースの2層からなる「セタゼリー」を作りました。

患者さんからは、「ちらし寿司が綺麗です」や「マンゴーゼリーは程よく酸味があり、さっぱりしていて美味しかった」「見た目が綺麗でした」等の声をいただきました。また、全体的に「美味しかった」、「豪華でした」との声もあり、普段とは違った特別感のある食事を提供できたのではないかと思います。



ちらし寿司



白魚天(えび・ごま)ソテー



セタゼリー(マンゴー)



<1食あたりの栄養量(麺120gの場合)>

- ・エネルギー:666kcal ・たんぱく質:44.8g
- ・脂質:17.2g ・炭水化物:85.6g ・食塩相当量:3.9g

## 7月15日 昼食 海の日

### 【MENU】常食(施設のみ)

- ・主食:海鮮塩焼きそば
- ・副菜:カニ風味卵巻き
- ・小鉢:おからサラダ
- ・飲み物:ヤクルト
- ・おやつ:サイダーフロート(チェリー)



※病棟・食種によって  
メニューは一部異なります



施設で「海の日」の行事食を実施致しました。海の日ということで“海鮮”を使用し、例年のメニューを変更して新しく“塩焼きそば”を提供しました。海鮮のだしを効かせ、大葉でさわやかに仕上げました。

