

夏の行事食紹介

7月7日 昼食 七夕の日

メニュー 常食

主食：ちらし寿司(菜花)

主菜：焼き鳥風

副菜：ネバネバ和え(なめこ)

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	618 kcal
たんぱく質	31 g
炭水化物	100.9 g
脂質	13.9 g
食塩相当量	3.4 g



七夕ソーメン

七夕ゼリー(パイン)

七夕の行事食はちらし寿司と手作りの七夕ゼリーを提供しました。七夕ゼリーにはブルーハワイのシロップで色を付け、星型の砂糖菓子で七夕らしく可愛らしい見た目に仕上げました。他にもお子さんには七夕ソーメンを提供しました。オクラや卵などで星を再現し、味・見た目ともに美味しく楽しめるメニューになりました！



A食

茶碗蒸し
(アンパンマン)

水ようかん



8月8日 昼食 創立記念日

メニュー 常食

主食：赤飯

主菜：炊合せ

副菜：茶碗蒸し

小鉢：冷やし冬瓜

飲物：牛乳

付加：水ようかん

※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	717 kcal
たんぱく質	30 g
炭水化物	114.6g
脂質	19.6g
食塩相当量	3.3 g

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。水ようかんはエネルギーに制限のある方にも提供できるように試作を何度も行い、成分や味にこだわって作りました。他にもお子さんには海苔と人参でアンパンマンの顔をかたどった茶碗蒸しを提供しました。細部にこだわった食事に仕上げることが出来ました！