



# 栄養課ニュース



明けましておめでとうございます。新年を記念しまして、当院の  
**おせち料理**についてご紹介致します。



## 1月1日元旦・昼食

- ・小豆ご飯
- ・エビフライ
- ・お雑煮
- ・ほうれん草のお浸し
- ・イチゴゼリー

## 献立のポイント！

当院では、直営の調理師が手作りの料理を提供しています。  
ご高齢の患者様を考慮して常食でも軟らかめなお食事です。

- ・お赤飯ではなく、精白米を軟らかく炊いて小豆ご飯に
- ・エビは油で揚げず、パン粉をつけて焼く
- ・お餅は誤嚥の可能性があるので、お餅風の食材で代用
- ・金時人参は花型に型抜きして、彩りよく盛り付け
- ・イチゴゼリーは、ゼリー生地が固まる前にカットした果物を流し込み、四角に切り分け

**\*旬な食材を使用、祝い箸や寿の飾りを添えて仕上げました**

## ☆栄養指導について☆

当院では外来・入院患者様に医師の指示のもと、管理栄養士が  
栄養食事指導を行っております。患者様個々の食習慣や食生活  
などを考慮し、分かりやすい指導を心がけています。

ご希望の方は医師・看護師にお気軽にお申し出ください。

