

栄養通信 2016.4.8

4月特別食のご紹介

～献立紹介～

((常食))

- * 押し寿司・桜寿司
- * 鯖の西京漬焼き
- * 若竹煮
- * 桜のカットブッフェロール

((刻み・ペースト))

- * カニおじや
- * 鯖のみそ焼き
- * 若竹煮
- * いちごプリン

常食



刻み食



ペースト食



4月8日に、旬の食材を使用した「春御前」をご用意いたしました。押し寿司には卵・海老・菜の花を使用し春らしい彩りにしました。刻み食の鯖のムースは、味噌を塗った後にバーナーで焼き目をつけ、みそ焼きにしました。付け合せには菜の花を添えました。患者様は「今日は何のお祝いなの??おいしかった」と言って喜んでいただけていました。お食事から春をお届けできたのかなと思います。

栄養科だより

栄養科で取り組んでいる活動や、食事に関することなどの情報を発信していきます



当院でお世話になってます食品業者様をご紹介します。
手作り豆腐や油揚げ、おからなどを作っているらっしゃいます「須藤豆腐店」さんです。

豆腐のなめたけがけや豆腐のサラダ、卵の花などたくさんのメニューでお世話になっています。また、夏は限定でゴマ豆腐もあります。
手作りのお豆腐などを取り扱っている病院は珍しいのではないかなと思います。

いつもおいしいお豆腐ありがとうございます。

手作りで1つずつ丁寧に製造しております！

須藤豆腐店
さいたま市岩槻区諏訪2-1-18

