

令和6年度 給食ニュース No.3

2024.9.30 文責：石野、山本

8月22日 夏の選択食



今年度2回目の選択食は

冷やしそば/冷やしうどん!

対象患者様に麺の種類をお選びいただき、山菜おろしをのせて提供しました。

患者様から「冷たくて美味しかった」「ボリュームがあったけど完食しました」と感想をいただき、看護師からも「すごく美味しそう! 食べてみたい!」と好評でした。



9月25日 秋の日

9月には、秋が旬のきのこをたっぷり使った**3種のきのこご飯**と、それぞれの食種に合わせたデザート（**紅葉ねりきり**、**栗ようかん**、**栗の葛ごり**）を提供しました。

患者様からは「一気に秋が来た。うれしい。」「ねりきりがきれいなので高級感がある。」

「お腹いっぱいだったけど、きのこは拾って食べました。」など、たくさんの感想をいただきました。

また、嚥下食を召し上がっている方にも普段とは違うデザート（**栗ようかん**）がとても好評でした。



次回予告

10月は「ハロウィンメニュー」

11月は「秋の選択食」を予定しています。

今後の行事食もお楽しみに!



患者嗜好調査結果

8月の嗜好調査結果です。患者さまにご協力いただき、多くのご意見を頂くことができました。ありがとうございます。2ヶ月に1回嗜好調査を実施していきますのでご協力をお願いします。

    **おいしかった献立 ベスト3**    

 **1** 浜松餃子、煮魚

 **2** 全部、グラタン

 **3** 五目寿司

沢山のお食事が好評でした。
ありがとうございます！



1位 浜松餃子



2位 グラタン



3位 五目寿司

お食事のご感想

- ・病院食のイメージが変わりました。食事の時間が楽しみになっています。
- ・出来たてで温かかったのでとても嬉しかったです。
- ・自宅で食べるときの量や味付けの参考になりました。
- ・朝昼夕のバランス、メニュー、食材、調理、盛り付け、さらにきめ細やかな形態…。私たちの食事を毎日作ってくださり、ありがとうございます。 など

改善点・ご要望

- ・メニューにマンネリ化が感じられました。
- ・1品でもパンに合うおかずが欲しいです。
- ・ちくわ大根煮の大根が柔らかすぎで美味しくなかった。
- ・キャベツの芯は硬くなりやすい。歯の悪い者には無理。 など



食事に関する相談、質問等は
栄養士までお気軽にご相談ください。

今月の
「スタッフ押し」レシピは・・・

チリコンカン

ぜひレシピをご覧ください♪