

栄養科便り



2026年7月7日 夕食

【献立】

米飯
ハモの梅酢あんかけ
なすの揚げびたし
冷やしそうめん
水ようかん



7月7日の夜に、織り姫と彦星が天の川を渡って1年に1回だけ出会えるという伝説にちなみ、日本各地でさまざまな行事やお祭りが行われます。願いごとを書いた色とりどりの短冊や飾りを笹の葉につるし、星にお祈りをする風習があります。



糖尿食には、水ようかんの代わりに「スイカ」が付きしました。



今回の行事食は七夕をイメージして夏を感じる献立にしました。夏の味覚として親しまれているハモは、高タンパク低脂質で栄養価の高い白身魚です。さっぱりとした梅酢あん和大葉で風味豊かな夏らしい一品となりました。旬の食材や季節料理を取り入れて、入院中も季節を感じてもらえる献立作りを意識しています。

栄養科一同