

栄養管理委員会だより

【No.27】

発行日 平成 30 年 1 月 23 日

発行者 栄養管理委員会

平成 30 年 1 月「旬の彩り御膳」の提供について



平成 30 年 1 月 22 日（月）の昼食に常食を提供している入院患者さん 130 名に「旬の彩り御膳」が提供されました。

今回の「旬の彩り御膳」は『三冬の恵み』をテーマとして調理師：伊藤 直哉、管理栄養士：矢口 志織 が担当し、献立・栄養・味付け・盛り付け等を提案、栄養科スタッフ一同で提供しております。



【お品書き】

- 一．かにご飯
- 一．具だくさん ごまスープ
- 一．蓮根和風ハンバーグ
- 一．大根と水菜のサラダ
- 一．帆立とたこのマリネ
- 一．ヨーグルト和え

週明けからの大寒波の影響で、ここ安曇野も一夜で雪景色に変わりました。窓から見える木々にもこんもりと雪が積もり、まさに『大寒』の名にふさわしい光景となりました。

本日の主食に使われている食材、蟹は茹でると鮮やかな赤色に替わることや、はさみを上下に動かす様から『ツキや福を招く』と言われています。縁起が良く味も申し分ないためちょっと贅沢な宴席、今の季節なら新年会等で人気です。本年もどうか皆様にとって良い 1 年になりますように、今年最初の彩り御膳は旬の恵みを献立に盛り込みました。