

# 栄養科だより

2015年度 No.1

こんにちは。栄養科です。

春らしい暖かい日が多くなり、過ごしやすい季節となりました。桜の開花に合わせ、4月8日に『お花見行事食』を行いました。患者様の食形態に合わせ、献立を用意しましたのでご紹介します。

## 常食



## 軟菜食



海苔の代わりに青海苔を散らして海苔巻き風に

いなりずしは噛みきりにくいので、卵と海老のムースのお寿司を

## ひとくち食



ひとくち食は海苔巻きや寿司もひとくちサイズにカット

## 全粥食



粥にゼラチンと寿司酢を混ぜてムセなく飲み込みやすく

錦糸卵と焼鮭をのせて散らし寿司風に

## きざみ食



上にのせる具材はきざみ、絹さやの代わりにほうれん草のペーストを

## きざみとろみ食



あんかけをかけ食べやすく

## 患者様より…

- ・お粥のお寿司ははじめて食べました。今度、97歳の母に作ってあげようと思います。
- ・美味しかったです。お花もきれいでしたね。

