

令和1年9月14日

# 敬老の日イベント食を実施しました！

敬老の日は 多年にわたり社会に尽くしてきた方を敬愛し、長寿を祝う日です。

当院の患者様に敬意をこめて「和」と「感謝」をテーマに敬老のお祝い膳を提供いたしました。

お赤飯は古来から長生きを祈願して供されることの多い伝統食で馴染み深いこともあり、普段は食の細い方もペロリと食べられるほど大好評でした。淡白なカレイは揚げ煮にし、木の葉をモチーフにした南瓜も添えることで見た目も可愛らしく仕上げました。栗ようかんは当院で手作りした自慢の一日で特に女性の方から喜ばれました。

これから季節は日ごとに秋めいていきます。入院中の皆様に食事を通じて四季を感じていただけるように日々邁進してまいります。



- \* 赤飯または小豆粥
- \* 赤だし味噌汁
- \* カレイの揚げ煮
- \* 白菜の甘酢和え
- \* 栗ようかん

## ★患者様の声★

- ・美味しかったです(同意見多数)
- ・お赤飯もちもちしていておいしいです。
- ・「感謝」と言われると照れちゃいます。
- ・いろいろなお野菜がとれてうれしいです。
- ・かぼちゃの飾切り素敵です。
- ・ようかん食べたかったから病院食食べられるなんて嬉しい。
- ・普段の病院食は普通の御味噌汁だけど、今日は赤だしでおいしい。
- ・この食事を食べて早く退院したいね。イベントの食事があると元気です。
- ・やっぱりデザートがあるって嬉しいです。
- ・入院長いからたまにあるこういう特別な食事は勇気づけられる。
- ・家では毎日お赤飯で、入院してから食べてなかったから嬉しい。



東京品川病院栄養科 スタッフ一同