

令和2年11月24日

勤労感謝の日イベント食を実施しました！

勤労感謝の日は今年最後の祝日です。古くは農作物の恵みに感謝して祝う新嘗祭（にいなめさい）という行事でした。現代でも「働くことを大事にし、皆で感謝し喜び合う日」として継承されています。

今回のイベント食は秋の味覚として代表的な鮭と茸をふんだんに使った炊き込みご飯や肌寒い時期にぴったりな石川県の郷土料理である優しい味わいの治部煮、デザートはさつま芋クリームをあしらえた特製おさつホイップリンをご提供しました。味とネーミング共にこだわった一品です。

皆様のこれまでの勤労に感謝し、これからの健康をお祈りしております。



秋の味覚

- * 鮭と茸の炊き込みご飯
- * 豆腐と三つ葉のすまし汁
- * 鶏肉とレンコンの治部煮
- * かぶの酢の物
- * おさつホイップリン

★患者様の声★

- ・どれも美味しかったです。(同意見多数)
- ・炊き込みご飯が具沢山でいいですね。
- ・鶏肉と根菜も食べやすかったよ。
- ・酢の物はゆずがさっぱりしていてよかった。
- ・プリンがケーキみたいだね！もっと食べたい。
- ・甘いものを控えていたからデザートが出てきて嬉しかったです。
- ・お芋大好きなの、ありがとう！
- ・いつもと違う感じがしていいですね。
- ・カロリーも計算してあるって聞いたので安心です。



いつも
ありがとう



東京品川病院栄養科 スタッフ一同