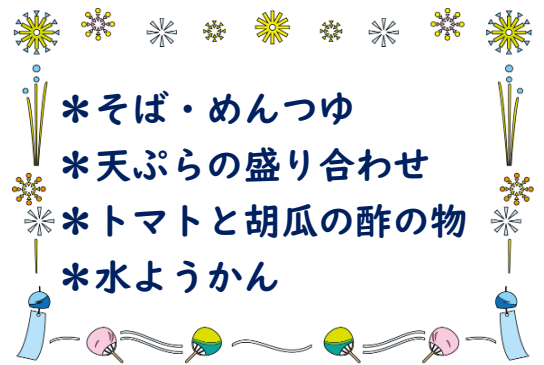


暑気払いのイベント食を実施しました！

暑気払い（しょきばらい）とは、暑い夏に冷たい食べ物や体を冷やす効果のある食品、同じく体を冷やす効果のある漢方や薬などで、体に溜まった熱気を取り除くことです。

東洋医学に基づいた薬膳において、夏野菜は体内の熱を冷ます作用や、水分を補う作用があるといわれています。

今月の行事食では、夏野菜のトマトや胡瓜のさっぱりとした酢の物にはじまり、暑い時期でも食べやすい盛りそばと天ぷらの盛り合わせをご提供しました。定番の海老、夏が旬の鱈、天ぷらには欠かせない夏野菜の南瓜と茄子を軽やかな食感になるよう揚げました。デザートには程よい甘さと口当たりが心地よい水ようかんが皆様に喜ばれました。

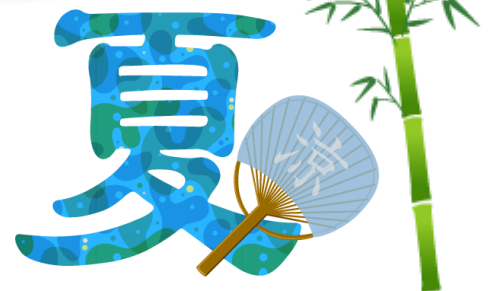


夏の季語である青竹をイメージしたカップで
ご提供しました。

☆患者様の声☆



- ・どれも美味しかったです！（同意見多数）
- ・夏だからそばがさっぱりして食べやすかった。
- ・天ぷらとそばは相性がいいね。
- ・天ぷら大好きだから嬉しかったです！
- ・天ぷらを久しぶりに食べました、美味しかった。
- ・今日は豪華でいいね。水ようかんが竹に入っていて良い。
- ・竹の器に入っていてすてき！
- ・ようかん食べたかったの、ありがとう。
- ・今日の昼から食事が再開だったので感動しています。
- ・涼し気なメニューでいいですね。



東京品川病院栄養科

スタッフ一同

