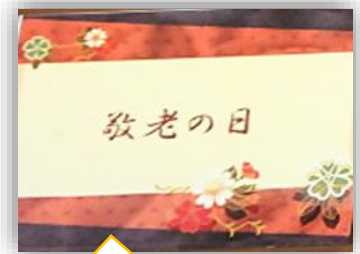


敬老の日のイベント食を実施しました！

敬老の日は多年に渡り社会に尽くしてきた方を敬愛し、長寿を祝う日です。日本は世界でも屈指の長寿国であり、日本の伝統的な食生活が長生きの秘訣であると言われています。

今月のイベント食は皆様の健康長寿を祈念して、栄養バランスと季節感を兼ね備えたお祝い膳をご提供しました。

赤飯の小豆は食物繊維や鉄分が豊富であり、生活習慣病の予防や貧血予防に効果があるとされています。主食がお粥の患者様には軟らかく食べやすい特製の小豆粥をお作りしました。入院中の患者様には食が細くなったとお悩みのご高齢の方も多のですが、食欲の秋らしくペロリと召し上がって、嬉しそうなお様子が伺えました。



患者様の御膳には
イベントカードを
お付けしています！

- * 赤飯
- * 三つ葉と手まり麩のすまし汁
- * 赤魚の粕漬け焼き
～錦糸卵の海老しんじょう添え～
- * ほうれん草としめじの菊花和え
- * 栗のババロア



☆患者様の声☆

- ・美味しかったです！（同意見多数）
- ・赤飯がすごく美味しかった、全部食べられた。
- ・病院の食事でお赤飯は珍しいね～
- ・栗のババロアがとっても上品な味でした。
- ・デザートが可愛くていいですね！
- ・季節のお料理が華やかで嬉しかったです。
- ・入院しているから季節感のあるものがとても嬉しい！
- ・行事食だから皆喜んでいたよ。