

柿生記念病院 栄養科 行事食のご紹介

令和7年7月7日(月)

『七夕の行事食』

献立

薬味御飯

魚のトマトソースがけ

三色なます

抹茶アイス

乳製品

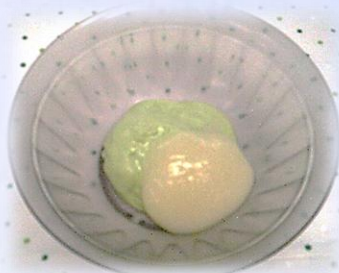
形食

きざみ食

ミキサー食



★力を入れた一品★



抹茶アイス

ほんのり苦い抹茶アイスと甘い白桃ソースのバランスがよく、夏にぴったりな一品となっています。

薬味御飯はみょうがや梅の香りがよく、食欲のそそる一品になりました。なますは彩りを意識してさっぱりと仕上げました。魚のトマトソースがけはソースに夏野菜であるトマトを使用して季節感を出しました。患者様に夏を感じて頂ける献立になっております。