

12月24日 クリスマスイブの夕食に特別メニューを提供しました。

日々、リハビリテーションに励まれている入院患者さんへ、食の楽しみをお届けしたいと願い、心を込めて準備をしました。

今年のメニューは下記の写真をご参照ください。

メイン料理に使われているデミグラスソースは、牛筋、牛骨、香味野菜などを5日間かけて煮込みだし汁をとった、輝生会伝統のデミグラスソースです。ソフト食・嚥下調整食も同じデミグラスソースを使用し、常食と同じ味を提供しました。

患者さんからは、「お肉が軟らかく本格的なビーフシチューで感激した」「クリスマスを堪能できました」「リハビリ頑張ろうと思いました」等、多くの嬉しい感想をいただき、栄養部一同とても励みになりました。

【常食】



【ソフト食】



【嚥下調整食】



【クリスマスカード】

