

2021年元旦にお正月料理を提供しました。

今年の元旦は、病院で過ごす患者様が多くいらっしゃいました。例年であれば、家族食の予約を受け、病院でも家族でお節を楽しまれる姿がみられますが、今年はずっと違ったお正月でした。来年こそ日常を取り戻せることを願いつつ、栄養部では例年通り、お正月料理をご用意しました。

朝食では、福（河豚）雑炊、夕食は「迎春の祝い膳」として、お節料理を提供し大変喜ばれました。

「お節 2021」では、皆様の健康・幸せを祈願し、縁起が良いとされる食材や由われのある調理方法に基づいて、和食の料理長が献立を考えました。

迎春の祝い膳

元旦 夕食

・お屠蘇又は白桃ジュース

アルコールをお飲みになれない方は白桃ジュースになります

・黄金豆腐

うに風味のお豆腐です

・関東風お雑煮

焼き餅、鶏つくね、小松菜、京人参、口柚子



・お節二〇二一

・黒豆：丹波の黒豆を使用しています

・金時芋の栗金団：自然な甘さの金時芋を使用しています

・海老のつや煮：生姜の風味をきかせたあんからめ、

仕上げました

・練昆布巻：甘さ控えめに仕上げた一品です

・数の子土佐漬け：遠いかつおだしの風味をきかせました

・紅白柿なます：干し柿を使用した柿なますです

・蟹カステラ：蟹のほぐし身が入っています

・亀甲くわいせんべい：亀の甲羅をイメージした煎餅です

・白扇揚げ：酢漬けにした花を片栗粉にて上げました

・お赤飯

令和三年 調進



【常食祝い膳】



嚥下機能が低下した患者様へも祝い膳やお雑煮を提供しました。お餅は、「ぱぱのおもゆ」という米粉の商品を使い、栄養士が安全な形態で作成しました。

【ソフト食祝い膳】



【嚥下食祝い膳】



【ソフト食お雑煮】



【嚥下食お雑煮】

