

# 2024年 10月 行事食

## — 秋御膳 きのごはん —



〈きざみ食〉



〈軟らかつぶし食〉



〈ミキサー食〉

☆今月のおやつ☆

かぼちゃプリン



1つ1つ顔が  
違います♪



🎃 10月 🎃

### ＊栄養科だより＊

○今年度の取り組み：

京浜会栄養科では、患者様とスタッフが共に笑顔になれるような食事提供を目指します。患者様のリクエストや、調理長の作りたいメニューを取り入れ、盛り付け量などにも配慮していきます。

◇きのごはん・にゅうめん

☆きのこの日

・献立作成者、料理長からのコメント  
10月15日はきのこの日ということで、きのごはん（粥）にしてみました！ 少し肌寒くなってきたので、温かいにゅう麵を合わせました。主菜の付け合わせには、さつま芋を使用し、秋らしさを感じていただけたかと思います。



◇かぼちゃプリン

☆毎年恒例の…

・おやつ作成者からのコメント  
毎年同じものの提供となるので、どこで差をつけるか…？今回は、プリン自体の甘さを控えめに、トッピングに、メープルシロップをのせて、ホイップクリームを飾りました。溶かしたチョコで、ゴーストの顔を、3人がかりで描きました。1人1人（!?）表情が違うのがポイントです。作り手も楽しませていただきました。





# 2024年 9月 行事食

— 秋御膳 鮭ちらし丼・月見汁 —



〈きざみ食〉



〈軟らかつぶし食〉



〈ミキサー食〉

☆今月のおやつ☆

おもちの胡桃だれ



9月

## ＊栄養科だより＊

○今年度の取り組み：

京浜会栄養科では、患者様とスタッフが共に笑顔になれるような食事提供を目指します。患者様のリクエストや、調理長の作りたいメニューを取り入れ、盛り付け量などにも配慮していきます。

◇鮭ちらし丼・月見汁

☆十五夜に合わせて

・献立作成者、料理長からのコメント

十五夜にちなんで、お月見汁です！

お餅は、これまで同様、口の中で溶けるように作りました。

秋らしく、鮭をメインに、患者様から人気の酢飯で散らし丼にしてみました。



◇おもちの胡桃だれ

☆患者様からのリクエスト

・おやつ作成者からのコメント

今回、初の試みとして、あんこの部分を茶福豆で代用しました。たれのくるみは、ミキサーにかけて、甘さの加減など、何度も試作を重ねて完成した、マネージャーの渾身の作です！

和菓子らしく仕上がりました。





# 2024年 8月 行事食

— 土用二の丑 うなぎの蒲焼丼 —



〈きざみ食〉



〈軟らかつぶし食〉



〈ミキサー食〉

☆今月のおやつ☆

宇治金時



○今年度の取り組み：

京浜会栄養科では、患者様とスタッフが共に笑顔になれるような食事提供を目指します。患者様のリクエストや、調理長の作りたいメニューを取り入れ、盛り付け量などにも配慮していきます。

## ＊栄養科だより＊

### ◇鰻の蒲焼丼

☆年に1回はやっぱり食べたい！

・献立作成者、料理長からのコメント  
二の丑にちなんで、毎年恒例の、鰻の蒲焼丼にしました。  
汁物は、具沢山の豚汁だったので、食べ応えがあったのではないかと思います。  
(軟らかつぶし形態以下は、具材がすり流し仕様)  
今回の蒲焼のたれは、マネージャーの手作りです。  
(出来栄に納得がいかなかったようです)



### ◇宇治金時

☆新メニュー

・おやつ作成者からのコメント  
かき氷の新バージョンとして、宇治金時に挑戦しました。  
白玉風団子を添え、トッピングとして練乳をかけたのが、ポイントです。  
氷を削る時に、破片が大きくなってしまったためか、患者様が食べ辛そうでした。  
次回からは、気をつけたいです。

