

勤労感謝の日

令和7年11月23日

常食



献立

- ◆ 鮭ちらし
- ◇ 炊き合わせ
- ◆ きのこと汁
- ◇ 南瓜ババロア

超軟菜



◆患者様の声◆

- ・ 酢飯が好き（多数）
- ・ ちらし寿司の甘みがもう少しほしかった。
- ・ 酢飯がさっぱりしている。
- ・ ちらし寿司とデザートが豪華。
- ・ 入院して初めてちらし寿司を食べた。このカードも持って帰らせてね。
- ・ いつもご飯を残すんだけど、酢飯だから食べちゃった。



- ・ 鮭が苦手、でも他は美味しかった。
- ・ 甘いのが好きだから、美味しい。
- ・ 家だと甘い物って全然たべないんだけど、ここに入院して食べるようになった。果物も出て嬉しい。食べられるものが増えた。
- ・ 澄まし汁のきのこがいいね。
- ・ 全部美味しかったです。



◆栄養科より◆

11月23日の勤労感謝の日は、もともと新嘗祭と呼ばれていました。古くから農業国家の日本で収穫物に感謝する大事な行事として飛鳥時代に始まったとされるのが新嘗祭です。つまり、勤労感謝の日は働く人々に感謝する日であると同時に五穀豊穡のお祝いをする日でもあるのです。

今回は、南瓜やきのこなど秋の味覚を用いたお料理をご用意し、患者様に大変喜んでいただくことができました。クリスマスからお正月にかけて行事食が目白押しですので是非楽しみにしててください。

◆江東リハビリテーション病院 栄養科一同◆

