

七夕メニュー

令和7年7月7日

常食



お品書き
・そうめん
・鶏肉と夏野菜
の梅煮
・七夕プリン



★患者様の声★

《全体意見》

- ・錦糸卵がきれいだった。
- ・ご飯だと食べきらなかったけど、そうめんだったから完食できた。★
- ・梅味がさっぱりしていて美味しかった。
- ・盛り付けが芸術的だった。
- ・七夕嬉しいな、そうめん美味しい。短冊書かなきゃ。
- ・さっぱりしていて美味しいね。
- ・(煮物)梅の味があんまりしなかったね。
- ・つゆは出汁が効いていて美味しいね。



- ・七夕らしい献立ですね。
- ・しいていえば、ネギがほしいな。薬味があるといいね。
- ・毎月の行事食楽しみです。
- ・プリンかわいいね。一番美味しかった。

《超軟菜食の方》

- ・短すぎてそうめんって感じしなかった。
- ・久しぶりのそうめん嬉しかったです。★

超軟菜食

★栄養科より★

七夕にそうめんを食べる由来…古代中国で熱病が流行した際に、7月7日に索餅（小麦粉料理）を供えて祀り一年間の無病息災を願う風習が日本に伝わりそうめんを食べる風習へ変化したそうです。今回、普段は麺を提供していない患者様にも召し上がって頂けるよう献立の工夫を行いそうめんを提供しました。暑い日が続いているため、夏ならではのそうめんです少しでも涼しさを味わっていただけたかと思います。今後も患者様に季節感を感じていただけるような食事の提供に努めてまいります。

栄養科 スタッフ一同

