

七夕メニュー

令和8年7月7日

常食



・七夕ゼリー

・鶏肉と夏野菜の梅煮

・そうめん

お品書き



超軟菜食



ペースト食



★患者様の声★

《全体意見》

- ・そうめんお上品な味でした。
- ・そうめんのおかわりが欲しいですね。
- ・彩りが良くていい。
- ・今日は七夕だからそうめんなんだね。
- ・久しぶりのそうめんです。
- ・梅味が効いていて美味しかった。
- ・この煮物は梅味なの？気づかなかったよ。
- ・梅味さっぱりしていていいね。

- ・ゼリー綺麗で美味しかったです。
- ・デザート優しい甘さでした。
- ・2~3個はお代わりできるね。
- ・七夕のカードかわいいですね。

《超軟菜食の方》

- ・私はお粥で食べられないと思っていたから皆と同じで嬉しい。
- ・素麺に餡がかかっているって食べやすい。



★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