

土用の丑の日

◆常食◆

おしながき

- ◆ うなぎちらし
- ◆ 夏野菜の炊き合わせ
- ◆ すまし汁
- ◆ 白桃入り水羊羹



◆ペースト食◆



◆超軟菜食◆



◆患者様の声◆

- ・酢飯久しぶり。美味しい。(多数)
- ・鰻と卵が美味しかったです。
- ・デザートが最高に美味しい。
- ・うなぎ！すごいじゃん。
- ・今日のご飯は80点。
- ・煮物のお肉が硬かった。
- ・甘いものを食べることができないから、一番おいしく感じた。
- ・入院中に鰻が食べられるとは思わなかった。
- ・夏らしくて良かった。
- ・暑段はご飯を残すけど、今日は全部食べられた。
- ・ひつまぶしが良いな。
- ・鰻か分からなかった。
- ・デザートが美味しくてお代わりしたかったです。

◆栄養科より◆

土用の丑の日には、「う」の付く食べ物で精をつけ、恙病息災を祈願するものでした。丑の日に鰻を食べるようになったのは、江戸時代の学者である平賀源内が癸酉とも言われています。鰻はたんぱく質やビタミンB群を豊富に含んでいるため、夏バテ防止や食欲不振の解消につながると考えられています。

江東リハビリテーション病院 栄養科