

『地域に密着した医療を目指して』



美味しい治療食を目指して

イベント食メニュー紹介

病院の食事では新病院になってから、患者様に食事意欲を高めていただくこととイベント食の充実をはかっています。月に1回いつもと雰囲気を変えて季節のメニューをお弁当に出しています。

この取り組みを始めて、今年でもう6年目。お弁当の日は、「今日は何の日?」「おいしそう!」と患者様をはじめ、スタッフからも嬉しそうな声が聞こえてきます。そして、普段は食事のすすまない患者様がほとんど召し上がってくださいました、というようないふりもあります。これが、調理スタッフの励みにもなり、さらに美味しい治療食作りのパワーにもなります。

今後も、「安全で安心な、美味しい治療食」をお出しているよう、スタッフ一同工夫を重ねていきたいと考えています。
(今年度のイベントメニューは、病院ホームページでも紹介しています。)

ひなまつり

(押し寿司、手まり寿司、天ぷら、タニシ煮、炊合せ、ごま和え、三色ゼリー)



節分弁当

(巻き寿司、稲荷寿司、イワシバーグ、煮豆、お浸し、果物)



正月おせち



土用の丑の日

(うなぎ丼、天ぷら、炊合せ、かつお和え、果物)



あじさい弁当

(ゆかりご飯、あごフライ、お浸し、炊合せ、果物)



花見弁当

(ちらし寿司、天ぷら、鯖照焼、卵焼き、付合せ、ゼリー)



七夕ゼリー

(通所リハビリのおやつ)



にぎり寿司



紅葉狩り弁当

(松茸ご飯、魚照焼き、干草焼、煮物、お浸し、果物)

