



11月の行事食

福岡新水巻病院
栄養管理室
R4 12月5日作成

11月3日 文化の日



赤飯
魚の吹き寄せ煮
白和え
具たくさん汁
フルーツ



患者様からのお声

味だけでなく見た目でも楽しめました。
本当にありがとうございました。

～柿の栄養素知っていますか？～

柿には疲労回復や抗酸化作用のある『ビタミンC』や免疫力を高めてくれる『ビタミンA』が多く含まれています。またナトリウム(塩分)を排出してくれる『カリウム』も含まれており、高血圧予防になります。

11月23日 勤労感謝の日



鮭散らし寿司
鶏肉のきのこのあんかけ
ほうれん草の胡桃和え
フルーツ



患者様からのお声

いつも美味しい食事をありがとう。
ちらしずしが豪華で嬉しかったです。

ちらしずしの調理ポイント

鮭はご飯と混ぜ込むのではっきりとした味わいが楽しめるようになっています♪
見た目も鮮やかで目から楽しむことができる一品です。