

栄養管理室だより♪

2015年

No.1

～東6病棟 小皿バイキング～

栄養指導のなかで、「自宅では野菜を食べるのが難しい…」などのお話をお聞きする機会が多々あります。そこで、簡単に作れる野菜料理の紹介を兼ね「小皿バイキング」を実施しました。

キャベツのカレー炒め、人参と卵の炒め物、玉ねぎとゴーヤのサラダ、もやしのナムル

白菜のスープ煮、ブロッコリーの昆布マヨ和えなど・栄養士と調理師で相談して考えています。

なるべく簡単な作り方、野菜の保存方法、アレンジ方法などを記載したレシピも用意しています。

普段、あまり料理を作らないという方からも、退院したら作ってみようと思うとの意見も聞かれています。



ポップなどで
わかりやすいように
工夫しています



～イベントや行事食～



野菜バイキングでは、マカロニサラダやごぼうサラダ、ジュレサラダなど新メニューを取り入れました♪

土用の丑の日には鰻蒲焼を提供しました★