

栄養部門よりお知らせ

2023年
3月発行
No.15

ごあいさつ

みなさんこんにちは。卒業シーズがやってきましたね！
新生活に向けての準備を進めている方もいらっしゃるかと思います。
くれぐれも体調管理にはお気をつけください。今回は各施設の行事食の一部ご紹介と
就職説明会についてお知らせしたいと思います！



行事食紹介

葛飾ロイヤルケアセンター

【献立】

- ・チキンライス
- ・もみの木ハンバーグ
- ・マカロニサラダ
- ・カクテル果物缶
- ・コンソメスープ
- ～おやつ～
- ・クリスマスケーキ



12月

クリスマスの雰囲気や特別感を感じてもらえるように、クリスマス柄のランチョンマットを敷いたり、ハンバーグの形をもみの木にしてソースでクリスマスツリーの飾りを表現しました。

埼玉みさと総合リハビリテーション病院

【献立】

- ・年越しそば
- ・ほうれん草のごま和え
- ・カニの重ね蒸し
- ・よもぎムース



入院中の方にも大晦日を感じて頂きたいとの思いから年越しそばを提供しました。サクサクのかき揚げを楽しんで頂くために作業工程を考慮しました。

イムスやぶづかロイヤルケアセンター

【献立】

- ・ゆかりご飯
- ・お雑煮風
- ・伊達巻 鰯の西京焼き
- ・青菜の和え物
- ・黒豆 練り切り（紅福寿）



お正月らしくおせち料理をイメージしました。定番の伊達巻や黒豆に加え、敷き紙や手作りスタンドでお正月らしさを演出。お雑煮の餅は当施設オリジナルの全食種喫食可能な餅を作成しました。

春日部中央総合病院

【献立】

- ・うなちらし
- ・お雑煮
- ・おくらと湯葉の和え物
- ・みかん



お正月の特別感を演出するために、普段なかなか提供できないちらし寿司にうなぎをトッピングしました。また、お正月料理の定番であるお雑煮を取り入れ「寿なると」を使用し、お正月のめでたいイメージを演出しました。

就職説明会のお知らせ

来年度も就職説明会を開催予定です😊

★合同就職説明会 7/30（日）@東京ビックサイトTFTホール

★栄養士のみを対象とした説明会も5月の下旬に開催予定です！

詳細については次回号以降でご案内予定です。皆様のご参加をお待ちしております！！

