

夏の特別メニュー

栄養管理室

入院されている皆様の食事サービス向上のため、特別メニューとして趣向を凝らしたお料理をご用意させていただいております。

お料理の内容は、旬の食材や地元の特産品を使用し、季節の味わえる内容に仕上げ、御品書きには、使用している食材の栄養成分についてや、それぞれの料理に込めた思いを添えさせていただきます。

季節ごとにメニューを更新し、旬の食材をはじめ、注目を集めている食材や調理法を取り入れていきたいと思っております。ぜひ一度お試しください。

特別メニューは

- 実施日 夕食 曜日ごとに病棟交代
月 3北・3南 水 4北・4南
金 5北・5南・緩和
- 対象 並菜の患者さん ※先着5名様まで
(アレルギー等の対応はできません)
- 料金 別途1,000円(税込み)いただきます。

※主治医の許可が必要なためお断りする場合がありますのでご了承ください。

※1/1~1/3、3/3、7/7、9月第三月曜日、計画停電の日、12/24は除きます。

献立

- 胚芽押し麦の和風ステーキ丼
- キスとチーズの春巻き
- 夏野菜の水晶煮
- 枝豆の冷製ポタージュ
- デザート盛り合わせ

