



七夕



令和4年7月7日



常食

★献立★
そうめん
夏野菜の煮浸し
ぜんざい

ペースト食



★患者様の声★

(そうめんについて)

- おいしかったです。(意見多数)
- もっと食べたい。
- さっぱりして夏らしくて良いですね。
- 久々に食べられて嬉しかった。天気も良いし涼しいものは嬉しいね。
- そうめんの麺つゆの味と甘みの少なさがちょうどいいね。
- 盛り付け大変だったんじゃない？
- 献立を見て楽しみにしていました。



(超軟菜食のそうめん)

- ちょっとベタベタしてるけどおいしい。
- イメージと違ったけどおいしいわ。
- そうめん好きだけどあんまりおいしくなかった。

(ぜんざいについて)

- すごくおいしかった。
- もっと食べたかった。
女性は甘いのが好きだから。
- 甘いから少なめの量でちょうど良かった。
- 甘い物久しぶり。
- お餅軟らかくておいしい。



★栄養科より★

七夕にそうめんを食べる由来…古代中国で熱病が流行した際に、7月7日に索餅（小麦粉料理）を供えて祀り一年間の無病息災を願う風習が日本に伝わりそうめんを食べる風習へ変化したそうです。

今回、普段は麺を提供していない患者様にも召し上がって頂けるよう献立の工夫を行いそうめんを提供しました。暑い日が続いているため、夏ならではのそうめんでも涼しさを味わっていただけたかと思えます。今後も患者様に季節感を感じていただけるような食事の提供に努めてまいります。

江東リハビリテーション病院栄養科 スタッフ一同