

土用の丑

常食

超軟菜食



おしながき
うなぎちらし
夏野菜の炊き合わせ
清まし汁
シークワーサーゼリー



★患者様の声★

- ・全部完食しました。美味しいお料理ありがとう。
- ・美味しい。本当感謝感激。
- ・コストがかかっているなあって感じ。
- ・鰻で酢飯は珍しい。
- ・酢飯美味しかった。
- ・鰻にちゃんとタレが載っていて美味しい。
- ・鰻がもう少し軟らかいといいな。
- ・お粥に鰻は合わなかった。
- ・南瓜の煮物に味が染みているといいね。
- ・夏野菜が並んでいて季節感を感じた。
- ・トマトがいまいちだった。
- ・シークワーサーなんて初めて食べたよ。ヨーグルトと合うんだね。
- ・こういうさっぱりしたデザートは好き。
- ・シークワーサーって沖縄のね。
- ・デザート之苦味が気になる。

★栄養科より★

土用の丑の日には、「う」の付く食べ物で精をつけ、無病息災を祈願するものでした。丑の日に鰻を食べるようになったのは、江戸時代の学者である平賀源内が発端とも言われています。

鰻はたんぱく質やビタミン B 群を豊富に含んでいるため、夏バテ防止や食欲不振の解消につながると考えられています。

デザートに使用したシークワーサーは沖縄から台湾にかけて自生しているミカン科の果実です。レモンのような爽やかな酸味があり、ヨーグルトのまろやかさと併せた一品に仕上げました。

栄養科 スタッフ