

# 栄養通！！ Vol.47

平成31年3月発行

「栄養通！！」47号

発行責任者

多摩南部地域病院栄養科

## 当院の行事食について

行事食とは季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理のことです。

当院で提供している行事食をいくつかご紹介します。



### 春らんまん



### 夏の風物詩



### 秋の香り



### クリスマス



**春**には旬の食材を使用した「春らんまん」を提供

メニュー：ピースごはん、鯖西京焼き、春の炊き合わせ、ウド・胡瓜の酢の物、清見

**夏**には暑い時期にピッタリな「夏の風物詩」を提供

メニュー：冷やし中華、じゃが芋オイスター炒め、牛乳

**秋**には旬の食材を使用した「秋の香り」を提供

メニュー：ごはん、鮭のきのことソース、カブと生麩あんかけ、もやしザーサイ、柿

**冬**には定番のチキンを使用した「クリスマス」を提供

メニュー：ごはん、ホウレン草のコンソメスープ、クリスマスチキン、グリーンサラダ、ケーキ

当院で提供している「ピースごはん」の作り方をご紹介します。  
1 グリンピースを塩茹でする  
2 炊きあがったご飯に1を混ぜ合わせ完成！

上記以外にも様々な行事食を考えており、行事食以外にも季節に合った献立の提供を行っております。

ご自宅でも是非参考にしてみてください！