

当院の行事食

当院では入院中でも季節を感じられるように、月に1回季節の食材を取り入れた行事食を提供しています。過去のメニューをご紹介します！

4月7日<花見：昼食>

- 筍ご飯
- 旬の鯖の香り焼き
- 春キャベツと桜エビの和え物
- にゅうめん
- いちご



5月5日<子どもの日：夕食>

- ピラフ
- エビフライ、照焼きチキン
- ドレッシング和え
- オニオンスープ
- タルタルソース
- かしわもち



6月21日<夏至の日：夕食>

- ご飯
- 天ぷらの盛り合わせ
- 冬瓜の煮物
- 甘酢和え
- オレンジ



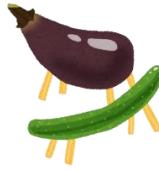
7月7日<七夕：夕食>

- ご飯
- 天ぷら
- ごま和え
- 七夕そうめん
- そうめんつゆ



8月15日<お盆：夕食>

- ちらし寿司
- スズキの照り焼
- なすの揚げ浸し
- ピオーネ



9月14日<秋の味覚：夕食>

- きのご飯
- さんまの塩焼き
- すだち
- 揚げ茄子と里芋の田楽
- 和え物
- ピオーネ



10月4日<十五夜：昼食>

- 栗おこわ
- さんまの塩焼き
- ふろふき大根
- 柚香和え
- みかん



11月23日<夕食>

- さつま芋ご飯
- カレイの柚子香焼
- お浸し
- 茶碗蒸し
- 柿



12月25日<クリスマス：夕食>

- ご飯
- グリルドチキン
- マセドアンサラダ
- トマトスープ
- クリスマスケーキ



12月31日<大晦日：夕食>

- 年越しそば
- かき揚げ
- ポン酢和え
- 七味
- ゆかりおにぎり



1月1日<元旦：朝食>

- ご飯
- 盛合せ
(黒豆、田作り、かまぼこ、さくらんぼ、ふき)
- 雑煮
- のり佃煮



1月1日<元旦：昼食>

- 赤飯
- 鯛の塩焼き
- 煮しめ
- かすのこ
- 紅白なます
- 塩袋



1月1日<元旦：夕食>

- ご飯
- 豚しゃぶ風
- 揚げなす
- 栗きんとん
- りんご



1月2日<昼食>

- ご飯
- はまちの照焼き
- 炊合せ
- すまし雑炊
(餅入り)
- 菊花かぶら



1月2日<夕食>

- ご飯
- 七宝煮
- だし巻き卵
- ほうれん草の
 柚子和え
- キウイ



1月3日<昼食>

- ご飯
- えびの天ぷら
- 炊合せ
- 雑煮 (餅入り)
- たたきごぼう



1月3日<夕食>

- ちらし寿司
- 鶏つくね
- 茶碗蒸し
- りんご



2月3日<節分：昼食>

- ご飯
- いわしのかば焼き
- からし和え
- かぶらの煮物
- イチゴ



2月3日<節分：夕食>

- 巻寿司
- 炒り煮
- おすまし
- 節分豆



3月3日<ひなまつり：夕食>

- ちらしずし
- 炒り煮
- 吸物
- 生姜 (パック)
- ひなあられ

