

# 栄養科便り

## 父の日

2026年6月21日 夕食



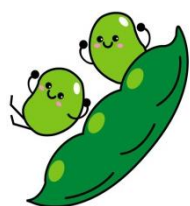
### 【献立】

米飯  
アジのパン粉焼き  
枝豆腐  
湯葉のすまし汁  
コーヒープリン

6月21日は「父の日」ということで、  
行事食を提供いたしました。



### こだわりの一品



枝豆は「たんぱく質やビタミン類がとれ、鉄分補給にも向く食材」とされています。  
夏の定番でもある枝豆で「枝豆腐」を手作りしました。  
枝豆のコクとのおど越しが感じられ、患者様から優しいお味とご好評でした。  
ごま油を混ぜた大根おろしに刻んだ枝豆を加え、少しお酢の効いたお出汁を加える  
ことで、味と食感の変化も楽しめる「こだわりの一品」となりました。

今回の行事食は、暑い季節に食欲が進むような献立を考えました。

「枝豆腐」のように新メニューを取り込んで、これからも患者様が  
わくわくするような献立作りに励みます。

栄養科一同

