

五感で旬を愉しむ 日々のメニュー

真心をこめて

『患者様第一の食事作りを真心こめて行う』を、開院当初から栄養課の基本理念として守り受け継ぎ、私達は日々の食事を患者様に提供させて頂いています。

入院中の患者様の楽しみは、何と云っても毎日の食事ではないでしょうか。

当院で行われる、季節の行事などとタイアップした行事食は、患者様の立場に立つて考えた日々のメニューにさらに彩りを加えた内容で、「ごちそう日」と「季節御膳」として月に二回提供しています。患者様に大変好評で、当院の食事の大きな特徴になっています。



ごちそう日と季節御膳

「ごちそう日」と「季節御膳」は日頃のメニューとはまた違ったご馳走を、旬の食材を用いて調理し、盛り付けます。

目でみて味わい、そして食する事で季節を患者様が感じ取り、喜んで食べ

医療法人 松和会 門司松ヶ江病院



お花見弁当の盛り付け風景

て頂きたいという思いから、行事食実施にあたっては、栄養士・調理員が共に調理方法などについて、十分なミーティングや下準備を行っています。

伝統ある行事食

春の「お花見弁当」は初春のよもぎを使い、患者様と共にもちつきを行った「よもぎもち」が入ります。秋の運動会は、患者様の希望をとり入れたメニューをお弁当にしています。「クリスマスディナーバイキング」では、幅広い年齢層にあったメニューを用意し、ご家族と一緒に、夕食のバイキングを楽しんで頂いています。

これからも、日々のメニューに彩りを加えて、患者様に喜んで頂けるよう取り組んでいきます。



三色おはぎ



ロールサンド盛り合わせ



大運動会弁当

年間行事食一覧

月	ごちそう日	季節御膳
1	1 / 1 ~ 3 おせち料理 (朝食雑煮) 1 / 11 鏡開き、ぜんざい お赤飯・てんぷら盛り合わせ・かぶそぼろ煮・赤だし汁 干し柿	七草御膳 花寿司・七草和え・しじみ汁・干し柿
2	オムライス・盛り合わせサラダ・オニオンスープ 果物デザート (いちごチョコ)	節分御膳 巻き寿司・大豆の五目煮・いわしのつみれ汁 まっ茶ゼリー
3	赤飯・鯖の西京漬焼・茶碗蒸・菜の花の清汁	ひな御膳 花寿司・菜の花の辛し和え・はまぐりの潮汁 いちごとよもぎ餅の小豆かけ
4	お花見弁当 いなり寿司・巻寿司・よもぎ餅・はっさく お花見バイキング にぎり寿司・スプリング寿司・春のミルフィーユ・茶碗蒸 あさりと菜の花のさっと煮・ポテトアラカルトサラダ 若竹汁・よもぎ蒸しパン・いちごゼリー・ビール	花祭り御膳 ご飯・お刺身 (春ヴァージョン)・ふきと筍の旨煮・清汁 マスクメロン
5	こいのぼりオムライス・鶏の唐揚げ (オリジナル) ミモザサラダ・コンソメスープ・フルーツ盛り合わせ 開院祭模擬店 ハヤシライス・中華丼・スパゲッティー・焼き飯+スープ 肉まん、あんまん・ぜんざい・ホットケーキ	菖蒲御膳 ケーキ寿司・鯛の塩焼・そら豆の白和え 焼きてまり麩の清汁・プリンアラモード
6	お赤飯・鯛の塩焼・白きくらげの酢物・じゅんさいのお吸い物 ちよろぎの漬物・マスクメロン	あじさい御膳 うな井・野菜茶巾と南瓜の煮物・酢みそ和え・清汁 あじさい寒天
7	うなぎ入り散らし寿司・にがうりの味噌炒め・清汁・一夜漬 アメリカンチェリー	七夕御膳 七夕そうめん・いなり寿司・初夏の煮物 (冬瓜)・すいか
8	天むす、付け合せ・ピーナッツ豆腐 枝豆と茄子の中華風サラダ・清汁・ライチ	夏祭り御膳 赤飯・精進揚げ・胡瓜とくらげの酢物・赤だし汁 べったら漬・巨峰
9	敬老バイキング 菊花入りおこわ・鯛の塩焼・押し寿司・ミートローフ 茄子の甘酢煮・枝豆の白和え・きのこスープ・ピクリパイ 和菓子・ワインゼリー・ビール・ジュース	敬老御膳 散らし寿司・鯛の塩焼・京がんもの田舎煮・お吸い物
10	大運動会弁当 栗おこわ・海老フライ・鮭の塩焼・ぜんまい炒り煮・柿なます 寒天・果物 (みかん、巨峰、マスカット)	栗名月御膳 栗ご飯・さんまの塩焼・茶碗蒸・わかめと胡瓜の三杯酢
11	紅葉寿司・里芋の旨煮・松茸のお吸い物・かぼちゃ羹	紅葉御膳 ご飯・お刺身・柿の白和え・うずら卵の清汁・ミント羹 冬至御膳 いなり寿司・かぼちゃのグラタン・幽庵焼・めかぶ汁 フルーツ盛り合わせ
12	クリスマスディナーバイキング パン (ロールパン、クロワッサン)・ローストチキン ミニオードブル・コンビネーションサラダ 胡桃の白和え (X'mas ヴァージョン)・コンソメスープ フルーツカクテル・クリスマスケーキ・サンタさんのツリー クリスマスバイキング (高齢者) パン (やわらかパンの盛り合わせ)・海老ピラフ ローストチキン・ミニオードブル・ポテトサラダ 胡桃の白和え (X'mas ヴァージョン) オニオンスープ・フルーツカクテル・クリスマスケーキ サンタさんのツリー おもちつき大会 あんもち・すもち・白菜漬・みかん 大晦日 年越しそば・炊きこみおにぎり・胡瓜の酢物・みかん・床漬 和菓子	



夏祭り御膳