病院給食の一例

当院では新鮮な食材を仕入れ、毎日・毎食を厨房で（株）メフォス様が丁寧に手作りしています。
栄養面や衛生管理を徹底し、管理栄養士が皆さんに喜んで頂けるよう、献立を考えています。
なるべく完調品を使わず、国産にもこだわって出来たてを提供しています。

＜昼　食＞

鶏肉の治部煮

エネルギー584kcal、タンパク質17.9ｇ、塩分2.1ｇ

鶏肉はパサつきがなく、カブのお浸しも軟らかめに仕上げています。煮物は里芋等の根菜で繊維質も補給します。

味噌汁は朝食時も提供しています。

昼食時はヤクルトがつきます。

＜昼　食＞

八宝菜

エネルギー512kcal、タンパク質23.9ｇ、塩分2.9ｇ

８種類の食材で具沢山！茄子の煮びたしや山芋の酢の物で、さっぱりと食べられます。

＜夕　食＞

白身魚のマヨネーズ焼き

エネルギー552kcal、タンパク質20.1ｇ、塩分2.2ｇ

３種類のきのこソースが魚の味を引き立てます。冬瓜の煮物も軟らかく、春雨の酢の物で味バランスが良いです。

夕食時にはミルクゼリーがつきます。

飽きの来ない当院オリジナルレシピで毎日手作りしています。

＜夕　食＞

ゆで豚のマスタードソースがけ

エネルギー502kcal、タンパク質17.9ｇ、塩分2.1ｇ

漬け込んで柔らかく仕上げた豚肉はソースも格別です。煮物や胡麻和えとの相性もバッチリです。

★　朝食は和食を中心に、毎日日替わりで提供しています　★