

# お食事のご案内

お食事は何と言っても毎日の楽しみです。  
リハビリの効果を上げ、ご利用者様の健康が保てるよう、栄養面から支援していきます。

専任の栄養士が、季節の食材を取り入れた献立を作っています。また管理栄養士による個人様ごとの栄養管理も行っています。



行事食 ～敬老の日～

## 毎日のお食事



〈通所〉



〈入所〉



## 調理・配膳の様子



## おやつ



毎日のお楽しみです。  
甘いおやつでほっと一息。

## 個別対応について

- 疾患による食事制限、療養食(糖尿病食・腎臓病食など)
- アレルギー等による代替食
- 必要に応じてドリンクやゼリー等の栄養補助食品の使用

# ～ある日の献立～

	朝食	昼食	夕食
○月○日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・納豆</li> <li>・インゲンとはんぺんの煮浸し</li> <li>・胡瓜のゆかり和え</li> <li>・ニラと麩の味噌汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいご飯</li> <li>・鯖の味噌焼き</li> <li>・大根のそぼろあんかけ</li> <li>・ほうれん草の白和え</li> <li>・かきたま汁 (柿)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・豚肉の生姜焼き</li> <li>・ぜんまいの煮物</li> <li>・大根の甘酢和え</li> <li>・フルーツ</li> </ul>
○月○日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・玉葱とグリーンピースの卵としじ</li> <li>・キャベツの胡桃和え</li> <li>・漬物</li> <li>・小松菜と葱の味噌汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わかめご飯</li> <li>・鶏肉の唐揚げ</li> <li>・五目しんじょの炊き合わせ</li> <li>・厚焼き玉子 胡瓜もみ添え</li> <li>・麩と葉葱の味噌汁 (りんごゼリー)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・鮭の粕漬け焼き</li> <li>・金平ごぼう</li> <li>・オクラのなめたけ和え</li> <li>・フルーツ</li> </ul>
○月○日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・ウィンナーと野菜のソテー</li> <li>・大根のしそ香和え</li> <li>・あみ佃煮</li> <li>・豆腐とワカメの味噌汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・メバルの煮付け</li> <li>・豚肉とごぼうの炒り煮</li> <li>・胡瓜と分葱の酢味噌和え</li> <li>・里芋と葱の味噌汁 (豆腐のだしあんかけ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・麻婆豆腐</li> <li>・エビ海鮮餃子</li> <li>・青梗菜の中華和え</li> <li>・フルーツ</li> </ul>

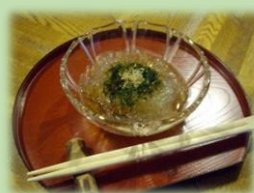


※( )は通所のみ

どんなに栄養のあるお食事でも、まず食べてもらえなければ意味がありません。特別なごちそうではありませんが、なじみのある定番の味、家庭的な食事作りを心がけています。

## 喫茶コーナー 「ほっと」

施設内の一角に喫茶コーナーを設けています。美味しい本格コーヒーをお楽しみいただけます。



甘味も人気！

※食事制限等ある方は、医師の指示のもと可能な範囲でご利用いただけます。