

6月 行事食

常食



熱量：458kcal たんぱく質：15g 脂質：3.7g 塩分：3.8g

今年も6月1日より当院近くを流れる高津川のアユ漁が解禁されました。毎年楽しみにしておられる患者さま・入所者さまにも鮎を召し上がっていただき、好評を得ました。

梅雨入り宣言もあり、蒸し暑くなる時期となりますので、水分補給や温度調整など体調管理にお気をつけください。

水無月 おしながき

ご飯

鮎塩焼き

きゅうりの梅酢和え

焼きアスパラと南瓜のつゆ浸し

さくらんぼゼリー

6月 行事食

減塩食



熱量：434kcal たんぱく質：13.8g 脂質：3.5g 塩分：2.2g

鮎のしょうゆを減塩醤油にし、きゅうりの梅酢和えの梅干とうすくちしょうゆをゆかりへ変更することで減塩し、酢の酸味で薄味と感じずおいしくいただけました。

水無月 おしながき

ご飯

・鮎塩焼き（減塩醤油）

・きゅうりのゆかり和え

・焼きアスパラと南瓜のつゆ浸し

・さくらんぼゼリー

