



10月・11月の

特別メニューのお知らせ



当院では、皆様の入院生活のささやかな楽しみとなればと『特別メニュー』を行っています。

山陰の食材をふんだんに使用し、調理師が心を込めて手作りをした“**ちょっぴり豪華な朝食**”です。

実施日;毎月第一・第三水曜日の朝食

対象;・常菜食・軟菜食の皆様

・特別食の方でも、主治医の許可があれば対応可能な方もあります。

・先着10名

料金;1食あたり入院時の食事代以外に300円のご負担をいただきます。



献立

うな井
味噌汁
たぬき豆腐
鮭のごまマヨサラダ
キャベツのとろろ昆布煮
ちくわとコーンのおかか炒め
柿なます
果物

献立は、季節により代わります。

これまでの献立

平成28年 2月・3月

献立

豚井
きのこ汁
れんこんもち
レタスの煮びたし
大根の塩昆布あえ
トマトの辛子酢味噌かけ
野菜のカレーピクルス
果物



平成28年 4月・5月

献立

キムタクご飯
じゃがバターの味噌汁
豆腐餅
レタスの和風サラダ
青菜の洋風お浸し
大根ゆかり漬
しめじと胡瓜の胡麻酢和え
果物



平成28年 6月・7月

献立

ご飯
豆腐としめじの味噌汁
のどぐろの一夜干し
スタミナ納豆
竹輪の磯部揚げ
キャベツの味噌マヨサラダ
若布ともやしの胡麻塩和え
ぶどうと胡瓜の酢の物
果物



平成28年 8月・9月

献立

鮭のお寿司
清汁
南禅寺蒸し
ねぎのベーコン巻き
なすのピリ辛和え
紅しょうがと
らっきょう漬の天ぷら
きゅうりのごま塩和え
果物

