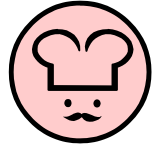




8月・9月の

## 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“ちょっぴり豪華な夕食”です。

実施日;毎月第二・第四水曜日の夕食

対 象;・常菜食の皆様

- ・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  
じゅんさいの冷すまし汁  
冷製くずたたき  
ピーマンとツナの和え物  
茄子の揚げ浸し  
金銀豆腐  
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 12 月・平成 29 年 1 月

### 献立

牛焼き肉井  
赤だし  
かぶら蒸し  
ツナと白菜の煮浸し  
小松菜の菜種和え  
竹輪の梅マヨサラダ  
大根の浅漬け 柚子風味  
南瓜・薩摩芋・黒豆のプレッセ



平成 29 年 2 月・3 月

### 献立

菜飯  
清汁  
サイコロステーキ  
さつま芋の柚香煮  
ほうれん草と湯葉の  
和風サラダ  
人参しりしり  
冷奴味噌のせ  
おきな和え  
果物



平成 29 年 4 月・5 月

## 献立

牛丼  
味噌汁  
温泉卵  
たぬき豆腐  
枝豆の煮浸し  
キャベツと人参のコールスロー  
水菜のさっと煮  
果物



平成 29 年 6 月・7 月

## 献立

夏野菜の  
天ぷら盛り合わせ  
冷やしそうめん汁  
ミニトマトのレモンマリネ  
冬瓜のかにあんかけ  
キャベツの塩こんぶあえ  
豆腐ちくわの胡瓜詰め  
果物

