

特別  
メニュー

# あなたに寄り添う 安全でおいしい食事

入院中の病客さまにとって、お食事が「安全」(野菜、魚、鶏は国産品のみ使用)  
「癒し」や「楽しみ」の時間になりますように



## 秋の献立

エネルギー 584 kcal 塩分 2.0g たんぱく質 18.3g 主食量 130g

①柿のおろし酢あえ、秋刀魚の山椒煮、秋茄子の胡麻クリーム掛け、いちょう大和芋黄身焼き、紅葉ピーマン、エノキ茸ベーコン巻き天ぷら②さつまいもご飯③きのこ汁④いちじくのゼリー寄せ

高谷浩(前調理科長、元日本料理店料理長)の協力を得て、  
調理科長 西江智章(元日本料理店料理長)、藤本純也(フランス料理経験者)、  
小林諭(イタリア料理経験者)が心を込めて作ります



調理科長 西江 智章

夕食 1食あたり  
プラス 550円 (税込)

週7日間

※1日から利用可能  
※特室は無料

ご利用には  
別途追加料金が必要です  
お申し込み・ご質問は、  
看護師へお申し付けください