

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



季節に合わせた
食材

野菜、魚、鶏は
外国産食材を一切使用
せず食の安心・安全
を徹底追求

薄味で
おいしく

全体的に味を薄くするのでは
なく、表面に味付けすること
でおいしく食べられる
よう工夫

管理栄養士による
栄養管理

症状に合わせた
栄養管理

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、いちよう大和芋黄身焼き、
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