

季節に応じた行事食を紹介します



有馬温泉病院の行事食

七夕



7月

七夕寿司、天ぷら、冷やしそうめん、七夕ゼリーと、彩り豊かなメニューです。

節分



2月

鬼っこ寿司やいわしのつみれ汁、豆に見立てたボーロ等、節分らしいお食事をです。

敬老の日 御祝膳



9月

キザミの方にも見た目にも楽しんでいただこうと、すべてソフト食で作成しました。

ひなまつり



3月

手まり寿司は、一口サイズで食べやすく、色々な味が楽しめます。筍やふきなどの旬の野菜を使用した、春らしい献立です。

秋のお楽しみ献立



11月

有馬の山々に負けないくらい鮮やかな秋のお楽しみ献立です。栗やきのこ、紅葉型人参、りんごに見立てた「りんごきんとん」等、秋の味覚を使用し、目でも楽しんでいただけるよう工夫しました。

お花見弁当



4月

患者様にもお花見の気分を味わっていただこうと、昼食はお花見弁当です。彩り豊かで華やかなお弁当は、大変好評でした。

クリスマスメニュー



12月

クリスマスイヴです☆
リース型のピラフ、星形のハンバーグ、ツリーに見立てたポテトサラダ、一口ケーキを込めて準備しました。

いなり寿司ソフト食



6月

普通食が食べにくい方にも目目で喜んでいただこうと、稲荷寿司やえびしんじょうなど、食べやすいように柔らかく仕上げました。

お正月料理



1月

新しい年を迎えるにあたって「おせち料理」を用意させて頂きました。皆様にとって幸多き1年でありませう祈念致します。

夏のお楽しみ献立



8月

夏の食材をふんだんに使用し、目にも楽しんで頂けるように盛り付けにもこだわりました。「きれいに盛りつけてあってたくさん食べちゃったわ」と嬉しいお言葉もいただきました。