

秋号

栄養科だより

食欲の秋！たくさん食べて免疫力を高めましょう！

暑い夏が終わり、旬を迎える食材が増え、食べ物がおいしい季節となりました。新型コロナウイルスの感染者数が減少してきましたが、気を緩めず感染対策を引き続き行い、たくさんの美味しいご飯を食べて免疫力を高めて行きましょう！



9月20日(月)は敬老の日！

敬老の日は「お年寄りを大切にし、お年寄りの知恵を生かした村づくりをしよう」という考えのもと「としよりの日」が提唱されたのが始まりと言われています。

前野病院栄養科では9月20日(月)の昼食に「敬老の日メニュー」を入院患者様にご提供しました。

前野病院の入院患者様の平均年齢は**86歳**！

敬老の日は患者様全員のお祝いです！
栄養科職員一同が心を込めて作った特別メニューをご紹介します。

敬老の日メニュー(嚥下調整食)

穴子ちらし寿司
彩り大根のあんかけ煮
秋の抹茶羊羹
桜大根漬け

※嚥下機能が低下している方のお食事です



栄養成分

エネルギー	428kcal	鉄	3.8mg
たんぱく質	18.3g	亜鉛	3.9mg
脂質	5.7g	レチノール活性	
炭水化物	78.0g	当量	0.48μg
食塩相当量	2.4g	ビタミンB ₁	0.47mg
食物繊維	5.2g	ビタミンB ₂	0.32mg
カルシウム	184mg	ビタミンD	7.9μg

