



# 冬号 前野病院栄養科だより

朝晩も冷え込み、空気も乾燥してくる季節になりました。

手洗いうがいなどの感染予防と、栄養バランスの整ったご飯で体を温めて過ごしましょう！



12月の行事と言えば**クリスマス**ですね！

街中もきれいに装飾されワクワクしてしまうイベントのひとつだと思います。当院でも患者様に楽しんで頂けるよう、心を込めてクリスマスメニューを提供いたしました。嚥下機能が低下した方に配慮したお食事をご紹介します。

## 12月24日 クリスマスイヴ 夕食

枝豆粥 サーモンのテリーヌ  
モミザサラダ キャベツのザワークラフト  
クリスマスババロア

エネルギー504kal

たんぱく質 24.0g

脂質 14.9g

炭水化物 70.0g

食物繊維 5.8g

食塩相当量 2.4g



## 12月25日 クリスマス 昼食

クリスマスリゾット 照り焼きチキン  
スノードームサラダ 星形厚焼き玉子  
クリスマスケーキ

エネルギー528kal

たんぱく質 24.4g

脂質 14.2g

炭水化物 79.4g

食物繊維 5.5g

食塩相当量 2.4g

