

# 熊循 栄養課だより 2020年春号

## 職員向け給食をはじめました！

2月17日より、職員向けの給食をスタートしました。今まではお弁当持参だった職員も、あたたかい昼食が食べられるようになりました。

管理栄養士が立てた献立で、栄養バランスも考えられています。

おいしい昼食が医療の最前線で働く職員の健康管理や、仕事へのモチベーションに貢献できたらと思います、心をこめて作っています。



手洗い、手指消毒をしっかりと行い、セルフサービスで配膳します。

今まではお弁当を買っていたので、揚げ物が多くなりがちでしたが、野菜がたっぷり食べられるようになりました。汁物が温かいのもうれしいですね。

～放射線技師～



お弁当を持って来なくてよくなったので、助かってます。味付けもしっかりとされていておいしいです。

～看護師～



この日の献立は

- ・さばの煮付け
- ・マカロニサラダ
- ・味噌汁

さばの煮付けが照りよく、おいしそうです。

## “熊循食”のご紹介

3月3日に提供した、ひなまつり御膳をご紹介します。



ミルクゼリー桃のジュレ



ひなまつりケーキ寿司



ひなまつりケーキ寿司は、スモークサーモンを花に見立ててかわいらしい盛り付けにし、刻み食、ペースト食の盛り付けにもこだわりました

ミルクゼリー桃のジュレは桃の風味よく、上品な甘さに仕上げました。



刻み食



ペースト食