

“熊循”栄養科だより vol.4

H26年 8月

外来ロビーにて熊循食の展示を始めました。



8月18日(月)、外来患者さまに熊循食を知っていただきたく、外来ロビーに展示しました。

使用したお肉や野菜の産地も紹介し、“熊循”の食へのこだわりを紹介しました。今後も不定期ではありますが、展示を行っていく予定です。

機会がございましたら、ぜひ一度ご覧ください

この日の献立

ご飯
チキン南蛮
ピーナツ和え
冬瓜スープ
牛乳

冬瓜スープに使用

冬瓜について

漢字で書くと冬の瓜なのに、旬は7～10月です。皮が固いため丸のまま冷暗所に保存しておくことで冬まで持つことから冬瓜と呼ばれるようになりました。冬瓜は、95%以上が水分です。カリウム、ビタミンCを含む食品でカリウムは利尿効果があるのでむくみ予防の効果があります。

取引業者さま向けの説明会を開催しました。



たくさんの業者さまにご参加いただきました。

“熊循”栄養科では、患者さまに安心・安全でおいしい食事を提供するためには材料の仕入れも重要であると考え、業者さまにお集まりいただきました。

小幡洋二シェフからも私たちの取り組みをご説明いただき、よりよい材料を納入していただけるよう、業者の皆さまにご協力をお願いしました。

“熊循”栄養科では、できるだけ地産地消にこだわり、患者さまに喜んでいただけるお食事を提供していきたいと思っております。

