



# 栄養科だより



実りの秋到来！！何を食べてもおいしい季節ですが、  
腹八分目を心がけ元気に冬を迎えましょう。

平成 28 年 10 月 1 日発行 第 282 号  
発行 栄養科

9月7日にあゆみ病棟で、患者様と秋の味覚さつま芋でスイートポテトを作りました。

- \* さつま芋 3kg
- \* 砂糖 300g
- \* 牛乳 300cc
- \* 塩 少々
- \* バター 150g

スイートポテト 50 人分の材料です

とびきり  
おいしく  
完成！！

容器に分けて  
卵の黄身をハケで  
塗り、焼き目を  
付けたら完成。

## 9月の行事食あれこれ



9月15日十五夜にお月見饅頭やお月様ゼリーをお届けしました

9月19日敬老の日に「寿膳」を提供しました



9月22日秋分の日におはぎをお届けしました

日本には古来から様々な祝日があります。一つひとつの行事に深い意味があり、その伝統を受け継いで守って行くのも私たち栄養士の役目です。



栄養管理の第一人者、近森病院の宮澤先生とご一緒させていただき、多くのことを学ばせて頂きました。患者様に心からより添い、最高の技術で栄養管理を実践しているお姿に、私たち栄養士は深く・ふか〜く、感動しました。患者様のためにプライムな栄養ケアを提供できるように、あゆんで参ります。



大変お世話になりました！！

9月5日～9日まで桜の聖母の学生さんが実習に見えました。当院のチーム医療に、大変感銘を受けたと話されていました。