

病院食を楽しんで頂く為にスペシャルメニューを御用意致しました

【スペシャルメニューについて】

当院では、患者様の食事のサービス向上に日々努めております。

その中でスペシャルメニューというサービスをご利用いただけます。

通常の献立と違う、曜日ごとに種類の違うメイン料理を楽しんで頂くサービスです。

ご利用できる方	一般常食・全粥の患者さんのみとさせていただきます。 治療食の方は主治医にご相談下さい。 食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮下さい。
ご提供時間	昼食・夕食の配膳時
お申し込み	昼食・・・ご提供日の 午前9時30分 まで 夕食・・・ 午後2時 まで いずれも 病棟ナースステーションにてお申し込み 下さい。 数に限りがある為、お断りをさせて頂く場合もございますのでご了承下さい。

月曜日

火曜日

水曜日

昼食
メニュー



真鯛のブルブラン

真鯛に酸味のあるバターソースをかけて仕上げました



ブルゴギ風焼肉

牛フィレ肉とシャキッと炒めた野菜をコチュジャンのタレと一緒に召し上がりください



シラスとタコのペペロンチーノ風

菜の花と竹の子を添えて、春を感じるパスタに仕上げました

木曜日

金曜日

土曜日

日曜日



鶏肉とさつま芋のカシューナッツ炒め

さつま芋の甘みと鶏肉、甘酸っぱいたれが食欲をそそる一品です



大山鶏のグリル ポルチーニ香るソース

ジューシーで旨味のある大山鶏をポルチーニ茸を使用したクリームソースで合わせて仕上げました



豚ヒレ肉のステーキ あんずソース

豚ヒレ肉とあんずソースがマッチした逸品です



鯖の塩麹入り西京焼き

くせがなく上品な味わいの鯖を風味豊かな西京焼きに仕上げました

昼食・夕食ともに、スペシャルメニューは、
一食 プラス¥884円（税込み）（税抜き¥804）
 でご提供致します。

おいしく食べて早く元気に

夕食
メニュー

月曜日



五目ちらし寿し

エビとアナゴを使い、春をイメージした
彩りに仕上げました

火曜日



山菜と春野菜の天麩羅

春を代表する山菜である
こごみ、ふきのとう、タラの芽と
春野菜を使用したの天麩羅です

水曜日



三元豚のロティ

三元豚をソースを絡めて焼き上げました
なめらかなマッシュポテトと共に召し上が
りください

木曜日



すずきのボワレ オレンジソース

カリッと焼いたすずきに爽やかなオレンジ
ソースを絡めてお召し上がりください

金曜日



かぶら蒸し

真鯛にすりおろしたカブをのせて蒸し、
出汁の効いたあんをかけて仕上げました

土曜日



エビのマヨネーズソース和え

揚げたエビに少し甘めのマヨネーズソースを
からめました

日曜日



ミートパイ

コクのあるミートソースを詰めて焼き上げた
パイのプレートです