



ソフト寿司の日



★日時:12月12日(水) 昼食

毎年恒例のクリスマスのイベントとして、東1病棟・西1病棟の患者様と
認知症ケアの通所者様を対象に、お寿司を提供しました。

軟食(キザミ)の患者様には軟らかい **握りのお寿司(ソフト寿司)**

ソフト食の患者様にはムース粥の上に具をのせた **ソフト海鮮丼**

常食の患者様には普通の **握り寿司** を召し上がっていただきました。

《ソフト寿司》お粥にゲル化剤を混ぜて、シャリのような形状にします。

寿司ネタはネギトロ、イカに見立てたはんぺん、軟らかくした厚焼卵です。



《ソフト海鮮丼》ムース粥の上にソフト寿司と同じ寿司ネタをのせました。



《握り寿司》ネギトロ2貫、厚焼卵2貫、イカ風はんぺん1貫を握りました。



お刺身やお寿司は人気メニューの一つです。

患者様や通所者様に喜んでいただけるよう、来年も頑張ってお作りしますね～