

イベント食のご報告

2月19日 昼食



クラシックプリンケーキを

ご提供しました！



岡山県産の蒜山(ひるぜん)ジャージー牛乳を使用した、濃厚なカスタードムースのケーキをご提供しました。プリンをイメージしたほろ苦いキャラメルソースと、ココアスポンジで大人な味わいをお楽しみいただきました。

笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

1月19日 昼食

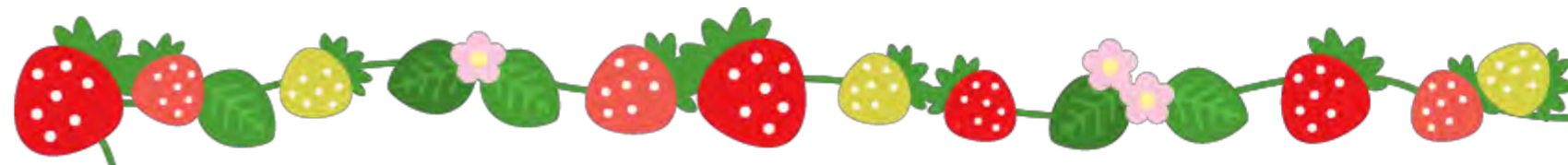


あまおうのムースケーキを

ご提供しました！

福岡県産の香り豊かなあまおうを使用した、
なめらかで濃厚なムースケーキを
ご提供しました。

ムースの上に描かれた苺ソースで、
華やかな見た目もお楽しみいただきました。

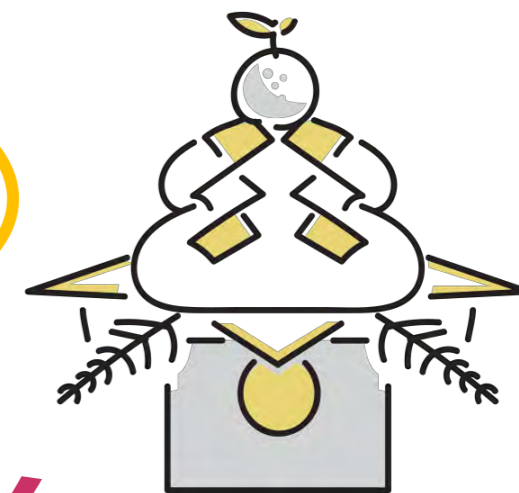


笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

1/10 昼食

鏡開き



おしるこ風デザートを

ご提供しました

誤嚥リスクが高いことから一般的に
病院食では提供が難しい「餅」ですが、
当院独自の方法で粥を加工し、
見た目は切り餅のようで
舌でつぶせる『餅風ムース』を
お楽しみいただいています。



イベント食のご報告

12月8日

さつまいと和三盆のモンブラン

をご提供しました！

鹿児島県産のさつまい「紅はるか」と和三盆を使用したモンブラン風のケーキをご提供しました。

ケーキを召し上がることが難しい患者様には、夕張メロンを使用した特別感のあるゼリーをご提供しました。

日頃の感謝の気持ちをこめて
特別なスイーツをご用意いたしました！

さつまいと和三盆の
モンブラン




鹿児島県産
紅はるか芋のクリーム

和三盆入りの
中心クリーム

ご提供：12月8日

ヘルシアフードの明日を考える
日清医療食品株式会社

掲示許可
2023年12月7日
~2023年12月8日
総務課

日頃の感謝の気持ちをこめて、特別なスイーツをご用意いたしました。

夕張メロンゼリー



ご提供：12月8日

ヘルシアフードの明日を考える
日清医療食品株式会社

掲示許可
2023年12月7日
~2023年12月8日
総務課

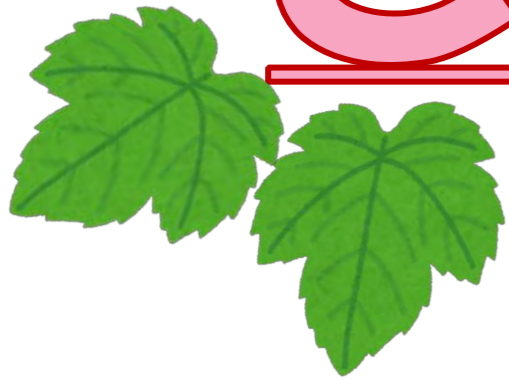
栄養科

イベント食のご報告

12月5日



とちあいかを



ご提供しました！

とちあいかは2019年に栃木県で開発された新品種のいちごで、甘さとまろやかな味が特徴です。嚥下調整食ではミキサーにかけて加工し、素材そのままの美味しさを感じていただきました。



栄養科

イベント食
ご報告

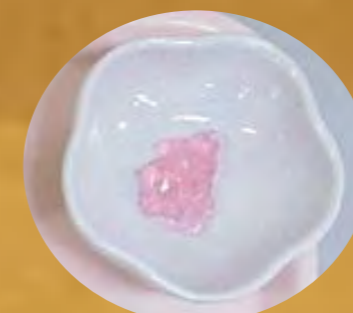
握り寿司

ご提供日
11/20

毎年ご好評の特別メニューです！



患者様の咀嚼嚥下機能に応じて形態を工夫しています



イベント食のご報告

11月7日 昼食



鳴門金時のショートケーキを

ご提供しました！



徳島県産のさつまいも「鳴門金時」を使用した、優しい甘さのケーキをご提供しました。

鮮やかな黄金色のクリームで秋らしさを感じていただきました。



笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

10/27 夕食



シャインマスカットを

ご提供しました！

誤嚥防止のため、患者様の咀嚼嚥下機能に応じた大きさにカットしました。
嚥下調整食ではシャインマスカットをミキサーにかけて加工し、素材そのままの美味しさを感じていただきました。



イベント食のご報告

9/26 昼食

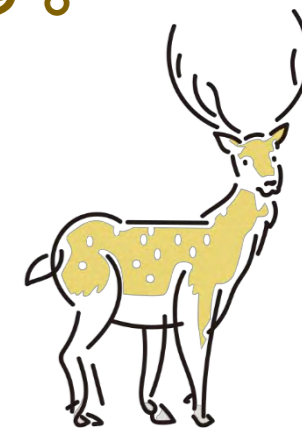


和栗モンブランを

ご提供しました！



茨城県は栽培面積および収穫量ともに全国1位を誇る和栗の産地なのだそうです。大粒で甘みがあり、風味の良さが特長です。ほっこり優しい甘さが広がる秋のスイーツをお楽しみいただきました。



茨城県産
和栗のモンブラン

和栗の風味豊か。
栗の優しい甘さ広がる
秋の味覚スイーツ。

ホワイトチョコ
パウダー

和栗クリーム

ココアスポンジ

ホイップクリーム
(北海道産生クリーム使用)

ご提供：9月26日

ヘルスケアフードの明日を考える
日清医療食品株式会社

特許許可
7年9月26日

笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

8/12(月)夕食

山形県産すいかを



ご提供しました!

夏の味覚の代表格「すいか」。様々な産地が有名ですが、今回は山形県産のご用意となりました。山形県大石田町は、夏前まで続く昼夜の激しい寒暖差と最上川の恩恵を受けて育つすいかの名産地です。その中の新山寺地区で作られる「新山寺すいか」は、すいか本来の旨さを味わえると市場でも高い評価を受ける品種です。



笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

7/14(月)昼食



抹茶のムースケーキを

ご提供しました！

愛知県産
西尾抹茶の
ムースケーキ

抹茶の香り豊か。
上品な甘さが際立つ、
大人のご褒美スイーツ！

西尾抹茶
ホワイトチョコ
パウダー
西尾抹茶
グラサージュ
西尾抹茶ムース
西尾抹茶スポンジ

ご提供: 7月14日

日清医療食品株式会社
総務課



北海道産小豆を使用した
なめらかで瑞々しい井村屋の
水ようかん

ケーキを召し上がる
事が難しい患者様
にはこちら

ご提供: 7月14日

日清医療食品株式会社
総務課

愛知県産の西尾抹茶を使用した
香り豊かなムースケーキをお楽しみ
いただきました。
患者様の嚥下機能に応じて
夏らしい水ようかんもご用意しました。

笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

6/18(水)昼食

赤肉メロンを



ご提供しました！



青肉メロンはすっきりとした爽やかな甘み、
赤肉メロンは芳醇な香りとコクのある甘みが特徴です。
今回は北海道産の赤肉メロンで、旬の美味しさをお楽しみいただきました。

笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

5/21(水)昼食



紅芋モンブランを

ご提供しました！



沖縄産の紅芋を使用したケーキをご提供しました。

ココアスポンジ、ホイップクリーム、

そして自然が育んだ鮮やかな

紫色の特製紅芋クリームを

お楽しみいただきました。



笠幡病院 栄養科

イベント食のご報告

4/22(火)昼食



日向夏フロマージュを

ご提供しました！

宮崎県産の日向夏を使用したレアチーズ生地のフロマージュケーキをご提供しました。少しずつ暖かい日も増えてきた中でさっぱりと爽やかなスイーツをお楽しみいただきました。



笠幡病院 栄養科