



給食だより春号 Vol.1

2024年4月1日
日比野病院栄養管理科

新年度がスタートしました。色とりどりの花がきれいに咲き始めて心癒されますね。
今年度も栄養管理科では、安心・安全な治療食作りに努めていきたいと思ひます。
初回である春号は、“献立の立て方”と“衛生管理”について紹介をします。

主菜

ハンバーグやから揚げ
などは手作りしています。

主食

朝 パンの日…火・木・土
ごはんの日…月・水・金・日
日曜日の昼は麺の日です。



デザート

季節の果物や手作りの
デザートが付く献立も
あります。

副菜 (温・冷)

旬の食材、主菜や副菜
の味付けが重ならないよう、
献立を作成しています。
(汁物が付く献立もあります)

◆ 調理員の身支度チェック

日々、食中毒を起さないよう
衛生面に気を付けて取り組んでいます！



STOP 食中毒



- 清潔な白衣を着る
- 帽子から髪の毛が出ないようにする
- マスクをきちんと着用する
- 爪を短く切る
- 手指消毒を行う など

◆ 行事食

★4月7日：お花見献立

桜ちらし寿司・炊き合わせ
菜の花のごま和え・桜ロールケーキ

★5月5日：こどもの日献立

オムライス、ミックスフライ

★5月未定：山菜散らし寿司

旬の食材「春キャベツ」



キャベツは、ビタミンCやビタミンUを
多く含んでいます。

ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持を助け、
抗酸化作用を持つ栄養素です。また、調理に
よる加熱に弱い特徴があるのでサラダなど生食
にも向いています。

ビタミンUは、キャベツから発見された
ビタミン様物質で、キャベジンとも呼ばれます。
胃酸の分泌抑制や、胃粘膜の新陳代謝の促進
などの働きがあります。

★4月10日…春キャベツメンチカツ