



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