

栄養科だより

介護老人保健施設
ラビアンローゼ

冬のお楽しみメニュー

今年度も11月より生食用魚介類の使用が解禁となり、毎月1回ですがお楽しみメニューとしてお刺身を提供しております。皆様、あっという間に完食され「美味しかったよ!」と素敵な笑顔を見せてくださっています。



お品書き
ご飯
お刺身二種盛り
肉詰稲荷と野菜の炊き合せ
ほうれん草の和え物
なめこの味噌汁
三色ゼリー

ラビアンローゼの 行事食

2月3日の昼食は節分には欠かせない、太巻き寿司と鰯（香梅煮）のメニューを提供いたしました。昼食後は各フロアのスタッフが企画した節分にちなんだレクリエーションが行われました。



ラビアンローゼ開設以来、メニュー作成は当施設管理栄養士が担当して参りましたが、この度、給食業務委託先がグリーンヘルスケアサービスに変更になるのに伴い、委託会社のメニューを採用する事となりました。

2023年3月1日よりメニュー内容が一新されております。

ご利用者様、ご家族様には、長きに渡り当施設の食事に関しまして、多大なご理解、ご協力を賜りました事、御礼申し上げます。

今後とも、よろしくお願い申し上げます。

管理栄養士 高島

