



## <お知らせ>

現在、1日に5~10個ほど私物が下膳されてきている状況です。

下膳の際、トレーに私物が乗っていないかよく確認して下さい。(フタ、湯のみ、お薬ケースなど)

## ★今月の行事食★

1日 誕生日祝食  
(お赤飯がでます)

23日 秋分の日  
(おはぎがでます)

※食種により異なります。

## 食材の“味”力！ さんま



さんまには、不飽和脂肪酸のDHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)が多く含まれています。これらには、血中コレステロールを下げ、血液をサラサラにする効果があります。

また、カルシウムの吸収率を高めるビタミンDも豊富に含まれています。

さんまは、魚の中では鉄を多く含み、造血作用のあるビタミンB12も含まれているので、貧血の予防に役立ちます。

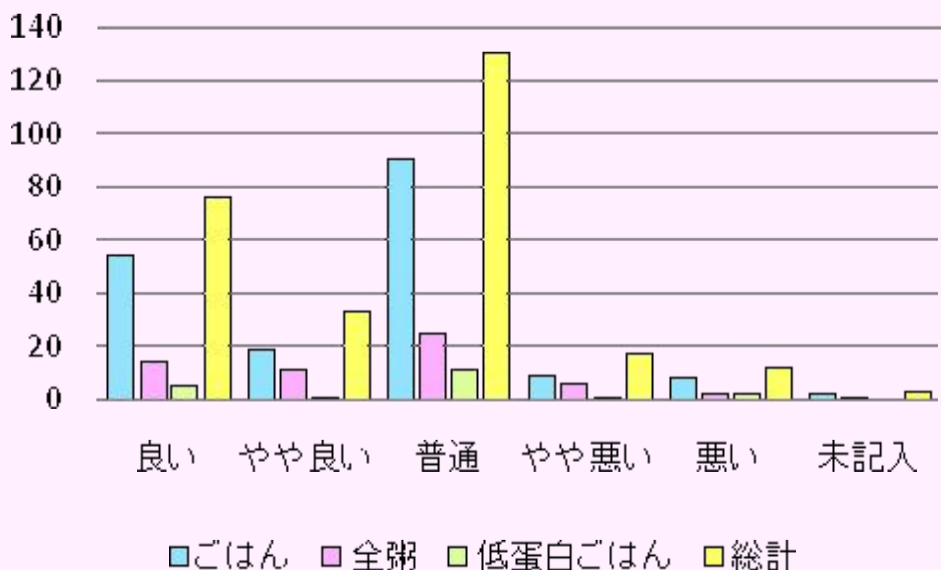
## 嗜好調査の結果報告！！

一部抜粋

7月10日に特別治療食(一部除く)を召し上がっている患者様に嗜好調査を行いました。今回の結果をもとに、皆様に喜んでいただけるよう努力していきます。  
ご協力ありがとうございました。



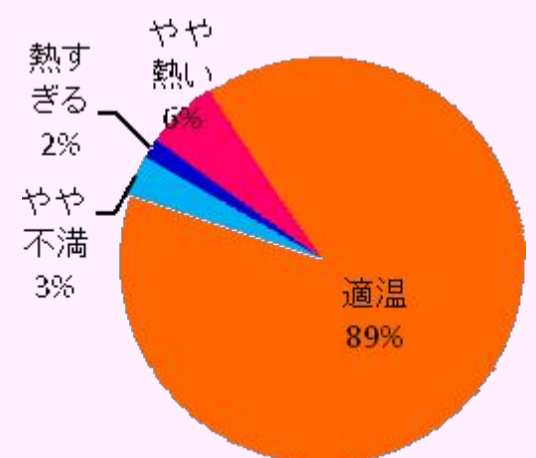
### ★主食の味は？



### ★おかずの味は？



### ★おかずの温度は？



※低蛋白ごはんは、腎不全食を召し上がっている患者様に提供しております。