

# 栄養科

みなさんこんにちは。宇部リハビリテーション病院 栄養科です。  
気温はまだ低いとはいえ、  
窓から入る春めいた日差しがうれしい今日この頃です。  
今回は2/3、節分の行事食についてご紹介いたします。

## 節分メニュー

- 巻き寿司
- 魚のみりん焼き
- ほうれん草の胡麻和え
- ワインゼリー



当院の巻き寿司は、刻みのりをまぶして  
切って提供しています。

これは、患者さんがのりを噛み切れなかったり  
喉に詰まらせたりしないよう工夫しています。

食事で行事・季節感を感じていただけるよう  
旬の食材や料理を提供しています。

## ～恵方巻きを食べる理由～

日本では昔から長いものは縁起がいいと考えられており、  
「何歳になっても元気で過ごせるように」と長寿や延命を願う意味があります。  
また恵方巻きには、七福神にあやかって7種類の具材を入れることで幸運を呼び込むという  
いわれがあります。

患者様・利用者様のお食事や栄養に関するご相談・お問い合わせが  
ありましたらお気軽に管理栄養士までお声がけください。

今後も活動報告では、行事食や栄養科の取り組みについてご紹介します♪

また、一緒に働いてくださる調理員さんを募集中です◎詳細はハローワークの求人票をご覧ください。

