

16階（特別個室）のお食事の紹介

特別（複数）メニュー【朝食】：和食または洋食から選択いただけます。



- ・ごはん（山形のおいしいお米 特A「つや姫」）
- ・みそ汁
- ・生揚げ煮付 他



- ・バターロール、クロワッサン
- ・チーズ入りオムレツ 他

特別（複数）メニュー【昼食】：一般食（常食・全粥食・授乳婦食・学童食）は、ごはん、麵、パンなどの3種類から、治療食（エネルギーコントロール食の一部、E I-F～E I-J）は2種類から選択できます。



ごはん 金目鯛照焼 他



ロールパン ビーフシチュー 他



ミートソーススパゲティ 他

特別（複数）メニュー【夕食】：ごはん、変わりごはんなどの2種類から選択できます。



ごはん きれいの煮付け 他



十五穀米 豚ロース生姜焼き 他

※治療食は一部、食事内容が変更になる場合があります。

ドック食: 和食または洋食から選択いただけます

嚥下食



- ・ごはん（山形のおいしいお米 特A「つや姫」
またはバターロール2個
- ・北海道産サロマ黒牛のサーロインステーキ
フライドポテト、キャロットグラッセ、ボイルブロッコリー 他

嚥下Ⅱ

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会分類
2013(食事): コード4

*お米は食味ランキングにおいて、最高ランクの「特A」を連続で受賞している山形のおいしいお米「つや姫」を専用の釜で炊き上げています。「つや姫」の特徴は、「美しいつやのある白さ」「ふっくらした粒」「甘みとうまみ」です。

*油は「こめ油」を使用しています。こめ油は、米ぬかから抽出される植物油で、善玉コレステロールを下げずに、悪玉コレステロールを下げる作用をもつ「オレイン酸」、食事でとったコレステロールを体内へ吸収を阻害する作用の強い「食物ステロール」を他の油に比べ多く含有しています。