



[トップページ](#)

[来館される皆さまへ](#)

[診療部門のご紹介](#)

[医療機関の皆さまへ](#)

[好生館のご案内](#)

■ [理事長のごあいさつ](#)

■ [館長のごあいさつ](#)

■ [顧問のご紹介](#)

■ [好生館からのメッセージ](#)

■ [好生館の理念及び基本方針](#)

■ [病院の沿革・概要](#)

■ [病院経営](#)

■ [研究活動](#)

■ [治験・臨床研究](#)

■ [ボランティアの広場](#)

■ [佐賀県医療センター好生館への寄附のお願い](#)

■ [研修会・講演会のご案内](#)

■ [インフォメーション](#)

▶ [最新情報](#)

▶ [入札情報](#)

■ [採用情報](#)

■ [病院広報誌一覧](#)

■ [館内マップ](#)

■ [ご案内](#)

■ [外来診療受付時間:](#)  
(月～金)8:30～11:00

■ [外来担当一覧](#)

■ [相談支援センター:](#)  
(月～金)8:30～17:15

[トップページ](#) > [好生館のご案内](#) > [インフォメーション](#) > [最新情報](#) > さがランチ春メニューを提供いたしました

## 最新情報

### さがランチ春メニューを提供いたしました

2016年04月18日

好生館では、地産地消・スローフードをコンセプトにしている地元レストラン「さがレトロ館」様とコラボし、JAさが様の直売所から供給された新鮮な食材を使用して本日(4月18日)、地産地消メニュー「さがランチ・春メニュー」の提供を致しました。



さがランチを召し上がり、特に新鮮な旬の春野菜がおいしいと喜ばれていました。



#### 春メニュー

～佐賀のブランド豚「肥前さくらポーク」とともに佐賀の旬の春野菜をおいしく食べる～

- ・肥前さくらポーク肩ロースの低温蒸し
- ・旬の地元春野菜のサラダ
- ・春を感じるグリーンピースのプリン
- ・レトロ館オリジナル米粉パンまたはスローフード大賞受賞者の十三穀米ごはん

また、好生館ホームページ「[佐賀県の食と健康](#)」サイトを公開致しました。

サイトには他にも好生館の食事のコンセプトを広く知ってもらうことで食の啓蒙を行うために「よい食習慣の情報」や「病院一般食をベースにした各疾患へのアレンジレシピ情報」も掲載し、佐賀県の皆様に向けた「食と健康の情報」を発信していきますので、ぜひご覧ください。

[▶ 最新情報に戻る](#)

[▶ ページの先頭へ戻る](#)

[個人情報の取扱いについて](#) | [サイトポリシー](#) | [リンク集](#) | [サイトマップ](#) | [ご意見・ご感想](#)

本サイト上の文章や画像等に関する権利は佐賀県医療センター好生館に帰属します。本サイト上の文章・画像等の無断使用・転載を禁止します。  
Copyright 2004-2013 SAGA-KEN MEDICAL CENTRE KOSEIKAN. All rights reserved.