

# 栄養科だより ~No.35~

当院では、年に12回程度の行事食を実施しております。  
今回は5月と7月実施の『こどもの日』と『七夕』メニューを  
ご紹介させていただきます。

## こどもの日

H30.5.5(土)実施

~メニュー~

- ・散らし寿司(かゆ食の方は魚料理)
- ・炊き合せ
- ・辛子和え
- ・こどもの日デザート

こどもの日に鯉のぼりを飾るのは、「鯉」は、流れが速くて強い川でも元気に泳ぎ、滝をも登ってしまう魚であることから、鯉のように子供たちが元気に大きくなることを願うという意味が込められています。5色の吹流しは、子供の無事な成長を願い、悪いものを追い払う意味があるそうです。

### 散らし寿司



## 七夕

H30.7.7(土)実施

~メニュー~

- ・冷麦
- ・風味ドレッシングサラダ
- ・デザート

七夕にはそうめんを食べる風習があります。もともとは、索餅(さくべい)という小麦のお菓子を1年間の無病息災を祈願して食べていましたが、やがてそうめんに変わり、現在に至ります。この他の説として、そうめんが天の川に似ている、織姫の織り糸に似ている、などもあるようです。

当院では、錦糸卵を天の川に見立てて色鮮やかに盛り付け、暑さに負けず、早くお元気になっていただけるようにと願いを込めて提供致しました。

### 七夕御膳

