

栄養科だより ~No.37~

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12月実施の『クリスマス』、『大晦日』、
1月実施の『お正月』メニューを
紹介させていただきます。

クリスマス

H30.12.25(火)実施

~メニュー~

- ・ブラウンシチュー
- ・ポテトサラダ
- ・ソテー
- ・クリスマスデザート

クリスマスらしく色鮮やかなメニューで見た目も味も楽しんで頂けるようなメニューに致しました。人参は星とツリーの形になっています。

クリスマスツリーにはモミの木や檜の木など常緑樹が使われていますが、理由は、葉が1年中緑であることから生命力の象徴として厳しい寒さを過ごす北欧の人々の希望となっていたそうです。また一説にはモミの木に宿る小人が幸せを運んでくれると言われていることも関係があるようです。

デザートはサワーチェリーのケーキでさわやかな味わいでした。



クリスマスツリーと
サンタを描いたマットと
カードで
クリスマスを演出しました。

大晦日

H30.12.31(月)実施

~メニュー~

- ・年越しそば
- ・かき揚げ
- ・チキンサラダ
- ・デザート
- ・ジョア

年越しそばには、細く長いそばを食べることで、長寿を願ったり、他の麺に比べて切れやすいため、悪縁を断ち切るなど、様々な意味があると言われています。かけそばでもいいのですが、少し味気ないので年越しそばに添えると縁起の良い具をご紹介します。

- ①海老…長寿のシンボルです。
- ②ニン…子宝の願掛けや縁起を担ぐ食材です。
- ③卵…商売繁盛
- ④油揚げ…商売繁盛
- ⑤鶏肉…年明けに最初に鳴くのが鶏とされているので縁起が良い食材と言われています。



めんつゆは
病棟でかけて
提供しています。

お正月

H31.1.1(火)～2(水)実施

～メニュー:1/1朝食～

- ・ご飯
- ・清汁
- ・お節盛り合わせ
(数の子・黒豆・伊達巻)
- ・生酢

～メニュー:1/2朝食～

- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・お節盛り合わせ
(昆布巻・栗きんとん・厚焼き卵)
- ・かぶの香り和え

～メニュー:1/1昼食～

- ・ご飯
- ・口取り
(海老・紅白かまぼこ・厚焼き卵・鶏肉の野菜巻など)
- ・煮しめ
(里芋・大根・人参・椎茸・絹さや)
- ・フルーツ

お正月に食べるお祝いの料理を指しておせち料理といいますが、昔の人々はおせち料理に豊作や家内安全、子孫繁栄を願う意味を込めました。病院でお出したおせち料理の意味をご紹介します。と思っています。

1/1朝食



○数の子…子宝と子孫繁栄を祈る

数の子はニシンの卵。二親(にしん)から多くの子がでることから。

○黒豆…邪気を払い、無病息災を願う

まめ(まじめ)に働きまめ(健康)に暮らせませすように。

○伊達巻…文化の発展、学問や習い事の成就を願う

伊達巻の形が巻物に似ていることから。

○紅白なます…平安と平和を願う

紅白の色は水引きを表す。

○海老…長寿を祈る

腰が曲がるまで長生きすることを願う。

○紅白かまぼこ…紅白は祝いの色

○レンコン…将来の見通しが良い

たくさんの穴があることから。

○煮しめ…家族が仲良くいっしょに結ばれる

1/1昼食



○昆布巻…不老長寿、子孫繁栄、文化の発展や学問成就

こんぶは養老昆布=よろこぶという語呂から縁起が良い。

○栗きんとん…金運を呼ぶ縁起物

1/2朝食

