

栄養科だより ~No.27~

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

H28.5.5(木)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
- ・水ようかん

『こどもの日』とは、子供の人格を重んじ、幸福をはかるとともに、母に感謝する日でもあるそうです。

こどもの日に掲げる鯉のぼりには、人生という流れの中で遭遇する難関を突破して立身出世してほしい、という願いが込められており、古代中国の故事に由来します。

散らし寿司



七夕

H28.7.7(木)実施

~メニュー~

- ・冷麦
- ・風味ドレッシングサラダ
- ・デザート
- ・ジョア

織姫と彦星が1年に一度会うことができる場所『天の川』に見立てた冷麦を提供しました。錦糸卵は天の川、オクラおろしで流れ星をイメージしています。

7/7にそうめんを食べると1年間無病息災で過ごせると言われています。

夏バテで食欲がない時でも消化のいいそうめんならツルツルっと食べられますね。

七夕御膳

