

栄養科だより ~No.31~

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

H29.5.5(金)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

こどもの日に柏餅を食べる習慣は、柏の葉は
新芽が伸びてこない限り、古い葉が落ちないので、
家系が絶えない・子孫繁栄の象徴とされ、
その縁起を担いで食べるようになったそうです。

散らし寿司



七夕

H29.7.7(金)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

天の川や織姫の織る糸に見立てられ、
千年以上も前から七夕の行事食として
そうめんは食べられてきました。

節句にその季節のものをいただいて、
無病息災を願う風習の一つでもあります。

喉ごしがよくて食べやすいそうめんは、暑さで
食欲減退する時期にぴったりのメニューです。

七夕御膳

