

栄養科だより ~No.42~

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

R2.5.5(火)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

当院では、散らし寿司やこどもの日デザートを提供しましたが、子供の日は「柏餅」を召し上がる方が多くいらっしゃると思います。柏の葉は、新芽が出ないと古い葉が落ちないという特徴から、子孫繁栄を願うという意味があるそうです。他に、こどもの日の食べものとして、「ちまき」がありますが、「ちまき」は中国から端午の節句とともに伝わり食べられるようになったそうです。「柏餅」は日本発祥、「ちまき」は中国由来と異なるようです。

散らし寿司



七夕

R2.7.7(火)実施

~メニュー~

- ・冷麦
- ・おかか和え
- ・デザート
- ・ジョア

七夕といえば、天の川を渡って織姫と彦星が年に一度だけ会うことができるという物語が有名です。その物語に出てくる天の川ですが、夜空を横切るように存在する雲状の光の帯のことを言います。晴れた夜に、乳白色の微光を放ち、川のように見える星の群れで初秋に最もよく見えるそうです。

当院では、織物の糸や天の川に見立てた冷麦を提供致しました。星形に切ったオクラや錦糸卵などで、色鮮やかで見た目にも楽しいメニューとなりました。

七夕御膳

