

栄養科より

今回は栄養科より、これまでに載せきれなかった行事食を紹介させていただきます。

7月 お誕生日メニュー

- ※豆ご飯
- ※とろろそば
- ※煮豚
- ※きゅうりとカニの酢の物
- ※冷やしぜんざい風

暑い日が続いていたので「涼」を感じられる料理を意識しました。特に「とろろそば」と「冷やしぜんざい風」が好評で、提供時に利用者様から「おお〜!」と歓声があがりました。



月刊さくら

2023年9月号
発行
京都綾部
さくらホーム
TEL
0773-40-1066
FAX
0773-40-1075



7月30日 土用の丑の日

- ※鰻丼
- ※三色なます
- ※赤だし(なめこ)
- ※漬物(奈良漬)

鰻はふっくらと焼き上げ、香ばしい匂いが食欲をそそり、皆さん美味しそうに召し上がっておられました。

8月お誕生日メニュー

- ※ご飯
- ※鶏のグリル粒マスタードソース
- ※米ナスの田楽
- ※枝豆と豆腐の冷製スープ
- ※赤しそゼリー

行事食では和食が多いのですが、今回は洋食を中心とした献立で米ナスやししとう、枝豆、トマトなど今が旬の野菜を使い、料理の「温」と「冷」のメリハリをつけ、味だけでなく温度にも気を配って仕上げました。



行事食では、ハレの日を意識した特別感のあるメニューを提供するようにしています。手間をかけることで、よりおいしく食していただきたいと考えながら献立を決めています。(管理栄養士より)