



# 栄養・給食管理部門

# 栄養新聞

平成29年3月 第72号

## 今月の予定

- 3日……本体・デイサービス合同行事食 (ちらし寿司)
- 9日……いしばしカフェ (桜クリームパン)
- 22日……いしばしカフェ (イチゴのムース)



## 新人紹介



1月から入職した伊澤志のです。お菓子作りが好きなので、行事などで作ったりできるようになりたいなと思っています。精一杯頑張りますので、これからよろしくお願いします。



## いしばし

2/3特養いしばしにて節分なので恵方巻きを召し上がっていただきました。海苔も召し上がっていただきやすいように切れ目が付いているなどの工夫をさせていただきました。みなさまから「おいしいよ」などの声をいただきました。



## いしばし苑

2/12いしばし苑にてしもつかれを提供いたしました。みなさまと一緒に人参や大根をおろし、調理しました。みなさま「なつかしいね」「おいしい」などの声をいただき大好評でした。



## 行事食の様子

## いしばしデイサービス

2/13,14デイサービスきららいしばしにてネギトロ丼を召し上がっていただきました。みなさま、「さっぱりしていておいしい」などの声をいただき好評でした。



## おいしさ広場



2/9かぼちゃ蒸しパンを提供いたしました。みなさまから好評でした。2/22トリプル蒸しパンを召し上がっていただきました。みなさま「甘くておいしい」などの声をいただき大好評でした。

## しもつけ荘デイサービス

2/23 しもつけ荘デイサービスにて福島県のご当地グルメを召し上げていただきました。こづゆ、という干し貝柱でだしを取った汁物など珍しい料理に興味津々でした。美味しいと大好評でした。



## しもつけ荘



2/14 しもつけ荘にてバレンタイン喫茶を行ないました。手作りのガトーショコラを召し上げていただきました。苺もハートの形にし、バレンタインを楽しんで頂くことが出来ました。

## 編集後記



ひな祭りにちらし寿司を食べる由来については諸説あるようですが、平安時代より桃の節句には現在のお寿司の起源とも言われている「なれ寿司」に、エビや菜の花を載せて彩をよくして食べられていたようです。それが現代に受け継がれていくうちにより豪華でより見栄えのするものを求めるようになり、ちらし寿司へと変化していったと言われています。ちなみに、ちらし寿司に載っている具材にもそれぞれに意味があります。例えば、エビには「腰が曲がるまで長生きできますように」レンコンには「先が見通せるように」豆には「健康でママに働く」といった具合です。

(栄養・給食管理部門編集員 長田より)