



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成30年3月 第84号

今月の予定

- 2日……しもつけ荘
(ひなまつり行事食 手作りおやつ)
- 3日……地域密着型しもつけ荘・しもつけ荘
みなと荘・デイサービス (ひなまつり行事食)
- 7日……みなと荘
(鍋行事食)
- 8日……いしばし
(いしばしカフェ)
- 14日……みなと荘
(手作りおやつ)
- 21日……みなと荘
(誕生祝い喫茶)
- 28日……いしばし
(いしばしカフェ)
- 29日……しもつけ荘・デイサービス
(春の行事食)



職員紹介



今回は清野アナ調理員を紹介
します。入社して1年以上たちますが、
「これからも沢山のことを
覚えられるよう努力します。」
と意気込んでいます。
どうぞよろしくお願い致します。

行事食の様子



3月2日にしもつけ荘にてひなまつり行事を行ないました。
お昼にはちらし寿司を、おやつは常食の方は手作りマフィン、
ソフト食の方には酒粕のババロアをご用意しました。
マフィンはいちご、ほうれん草、酒粕の3種類から好みのものを
選んで頂きました。桜の花びらを飾り一足早い春を楽しんで頂きました。



しもつけ荘



2月14日しもつけ荘にてバレンタインに手作りのガトーショコラと
いちごのムースをご用意しました。
いちごやチョコレートをハート型にし、かわいらしく仕上げました。
御利用者の方からも美味しいと大好評でした。



いしばし



2月8日にいしばしカフェにて
トリプルショコラカップケーキを
をご用意しました。バレンタインも
近かったので、チョコレートを
たくさん使ったケーキに
皆さん喜ばれていました。

2月28日にいしばしカフェにて
マフィンをご用意しました。
ほんのりはちみつが効いて甘く
て美味しいと大好評でした。



編集後記



3月はひなまつり行事を行ないました。ひなまつりには、はまぐりのお吸い物のイメージがあると思います。
今回は、ひなまつりに、はまぐりを食べるようになった由来について紹介します。諸説ありますが、はまぐりは
生涯一人の人と連れ添うという意味で夫婦仲を願う桃の節句に合っていることから食べるようになったそうです。
最初に対になっている貝同士でしか決して合わさることがないということから言われています。
菱餅やひなあられも由来がありますので興味があったら調べてみてください。
(栄養・給食管理部門編集員 齋藤より)