



# 栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成31年3月 第96号

## 今月の予定

- 3日 しもつけ荘・みなと荘・地域密着型しもつけ荘 (ひなまつり行事食)
- 4日 いしばし (ひなまつり行事食)
- 14日 いしばしカフェ (カップケーキ)
- 20日 みなと荘 (鍋行事)
- 23日 みなと荘 (音楽会用食事)
- 27日 いしばしカフェ (チーズケーキサンド)
- 30日 地域密着型しもつけ荘 (行事食)



## いしばし



2月2日 初午でもつかれを召し上がっていただきました。酒粕や鮭の旨味が見事に合わり、大好評でした。



2月3日 節分会を行いました。今年はどちらの方角かな？と皆さん楽しまれながら召し上がっていました。

## いしばしカフェ



2月14日 バレンタインにて生チョコを作りました。生チョコの口ざわりと甘さが抜群でとても好評でした。



2月27日 旬のいちごをふんだんに使用したイチゴミルクゼリーを作りました。苺の爽やかな香りも楽しんでいただけたようです。

## いしばし苑



2月1日 節分会を行いました。恵方巻きをのりで巻かず、でんぶと薄焼き玉子で巻きました。見た目が凄く華やかで皆さん大喜びで舌鼓をうっていました。



## 行事食の様子

### しもつけ荘・地域密着型しもつけ荘



2月14日 バレンタイン行事にて手作りおやつを行ないました。苺のパパロアとチョコレートムースの2層にしました。2つの層がマッチして美味しいと好評でした。



### しもつけ荘



2月1日 節分行事 お昼は鬼の顔を描いた鬼ちらしをご用意し、おやつに手作りの豆乳パパロアを召し上がって頂きました。チョコとホイップクリームで鬼の顔を描き、節分の雰囲気を楽しんで頂きました。



### しもつけ荘デイサービス



2月19日 和風ビビンバ丼を召し上がっていただきました。韓国風のビビンバをごぼうやしらすたきを入れ、甘じょっぱく味付けした和風のビビンバ丼にしました。利用者の方もなじみのある味で食べやすかったのではないかと思います。



### しもつけ荘



しもつけ荘 2月5日 ご利用者が105歳を迎えられ、これからも元気に長生きして頂きたいとの思いで厨房よりケーキをお届けしました。班の皆さんと一緒に祝いを楽しんで頂きました。



## 編集後記

栃木が50年連続 生産量日本一の「いちご」が美味しい季節になってまいりました。いちごにはビタミンが豊富に含まれており、ガン等の病気予防だけでなく、美肌づくりやストレス解消にも高い効果があります。また、ペクチン(食物繊維)は血中のコレステロール値を下げ、善玉コレステロールを増やす働きがあり、成人病の予防にもなります。酸味に含まれるメチルサリチル酸には頭痛、神経痛等の痛みを止める働きもあります。今が旬のいちごを召し上がってください。

(栄養・給食管理部門編集員 木村より)