



さざんか便り

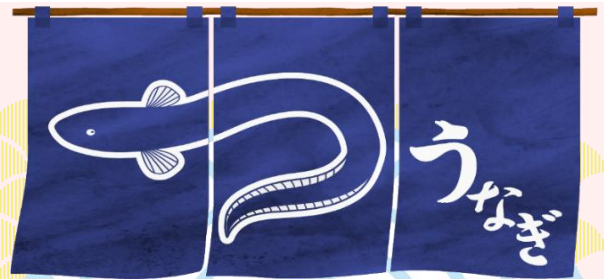
2024.8月号

鰻^を食べてスウミツっしょう!

暑い夏^も乗り越えられる!!



美味い鰻で
暑い夏を乗り切ろう



土用の丑の日 [7/24]

ひつまぶし丼(鰻・錦糸卵・絹さや)
炊き合わせ(冬瓜・花型人参・オクラ)
白菜の即席漬け
フルーツ(スイカ)
お吸物(舞茸・三つ葉)

土用の丑の日に「うなぎ」を食べるのは定番ですが、「う」の付くものを食べると縁起が良いとされています。今回は、「うなぎ」、ウリ科の「冬瓜」「西瓜」と、縁起が良い食品を盛沢山にして、入居者様にお出ししました。「うなぎが美味しい」「ひつまぶし丼のタレがたっぷりです」「西瓜が甘い」など、とても好評でした。

管理栄養士 矢作



五目飯のかんぴょうは、カリウム、食物繊維が豊富で、栃木県が日本の生産で全国1位です。油味噌は、栃木県で8月初旬から9月初旬、稲の収穫を控え無事に豊作を祈って作ったとされています。

入居者様からは「五目飯に色々な具が入っていて凄く美味しい」「油味噌が甘辛くって、とても美味しいから、先に全部食べちゃったよ」と、喜んでいただきました。



郷土料理 [8/2]

- 五目飯
(鶏肉・人参・ごぼう・干し椎茸・かんぴょう・絹さや・刻み海苔・油揚げ・紅生姜・錦糸卵)
- 茄子といんげんの油味噌
- 苺ババロア
- 味噌汁(ほうれん草・花麩)



栃木県
TOCHIGI





準備万端
です♪



始めますよー♪

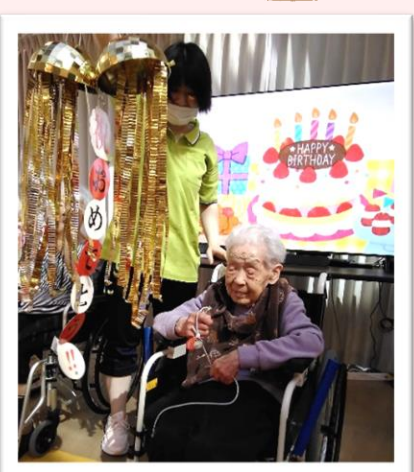


あらら...
難しいわね



上手に
なりまし
たよ★

6月



おたん
じょうび
おめでとうございませう。

7月



社会福祉法人
ひふみ会



Vol.55 編集／事務局