

# 薬師の郷 給食だより 2017年 秋号

朝夕は肌寒さを感じる今日この頃です。食欲の秋、スポーツの秋、文化の秋と楽しみの多い季節ですが、日常生活の中でも、食事で「健康の秋」を感じていただける季節ではないかと思えます。そこで突然ですが「**薬師の郷 給食だより**」を創刊することとしました。季節ごとに年4回程発行していきたいと思えます。みなさまに、食事に関するお知らせや健康に関するお役立ち情報などお届けできるよう取り組んでまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

## 7月・納涼祭・ 7/27(木)



納涼祭の企画で『**そば打ちの実演**』を行ないました。当施設のお食事の調理等を委託している日清医療食品(株)のインストラクターの鈴木さんに、お昼のそばの準備とそば打ちの実演をしていただきました。

お客様にもそば打ち体験をしていただきました。



## 8月★ご当地味めぐり★ ~愛知県編~ 8/24(木)



**メニュー**  
ひつまぶし  
なすとごぼうの煮物  
キャベツのポン酢和え  
お出汁(すまし汁)

毎月24日は『**薬師の日**』として、変わり湯の入浴やハンドマッサージ等のサービスの他、趣向を凝らした食事も提供しています。8月は、愛知県の郷土料理として『**ひつまぶし**』を提供いたしました。「チョットなぎは苦手」とお話しされていたお客様も、笑顔でおいしいと完食されていました。



## 食事に関するアンケート結果について

今年の4月から7月にかけて、当サービス・ショートステイをご利用されているお客様に、食事に関するアンケートを実施しました。その結果については、9月にサービスをご利用されるお客様には、書面で配布いたします。また、ホームページの「お知らせ」にも掲載しておりますのでご覧ください。(http://www.yakushinosato.net/ 「薬師の郷」で検索してください)



## ♪ 秋の薬師の日の食事予定 ♪

9月24日 **コンセプトメニュー**  
~ かぐや姫 ~

10月24日 **おやつバイキング**

11月24日 **ご当地味めぐり**

## かぐや姫 メニュー紹介

・かぐや姫

美しい姫の着物をイメージした手網寿司です。

・竹取物語

ほうれん草ペーストで緑の竹林を、銀杏で光をイメージしたひき肉料理です。

・十五夜の月

満月に見立てたさつま芋サラダに、マヨネーズソースで雲がかかっている様子をあらわしています。

・羽衣スープ

かぐや姫が月に帰る時に纏った天の羽衣をイメージしたお吸物です。



## ひとくちメモ ~まいたけ~

見つけると舞うほど嬉しいというのが名の由来と言われています。1970年代から栽培が始まり、通年流通するようになりました。歯ごたえと独特の香り、うまみで人気のきのこですが、栄養価にも優れ、ビタミン、ミネラルを豊富に含んでいます。また、免疫力のアップなどに効果があると言われるβグルカゴンを豊富に含んでいます。鍋物、吸い物、味噌汁、炊き込みご飯、天ぷらなどで、まいたけの旨味がじっくり味わえます。

