

薬師の郷 給食だより 2017年冬号

早いもので、今年も残すところあとわずかとなりました。
様々な出来事の中、無事に2017年を過ごすことが
できますことを感謝いたします。

薬師の郷のお客様が健やかに新しい年を迎えることを
心よりお祈り申し上げます。

来年もどうぞよろしくお願ひいたします。

9月★コンセプトメニュー★ ~かぐや姫~ 9/24(日)



【かぐや姫】は色彩も良く、お客様から「おいしそうだ」「きれいだね」等のお言葉をいただきました。笑顔も多くみられ、賑やかなお食事の時間となりました。

9/24の“薬師の日”の昼食に
コンセプトメニュー【かぐや姫】
を提供させていただきました。事前にメニューの宣伝を行ったところ、実際に配膳されるまでみなさま興味津々のご様子でした。



10月★おやつバイキング★ 10/24(火)

10/24の“薬師の日”は【**おやつバイキング**】を行い、お客様からお好きなおやつを選んでいただきました。どれにしようか迷われる方や、すぐに選ばれる方等と、普段と違うおやつタイムを楽しんでいただきました。



11月★ご当地味めぐり★ ~群馬県編~ 11/24(金)



♪冬の薬師の食事予定♪

- 12月23日 クリスマスランチ
- 12月31日 そば打ち 年越しそば
- 1月24日 おやつバイキング
- 2月24日 コンセプトメニュー
～笠地蔵～



笠地蔵 メニュー紹介



2月24日(土)
のお昼です!
お楽しみに!!

- ・地蔵の笠～お地蔵さんの笠をイメージした“いなり寿司”です。
- ・雪鍋～とろろ芋を雪に見立てた“鮭と野菜のお鍋”です。
- ・大地の恵み～大根、人参にゆずをのせて「お地蔵さんからの贈り物」をイメージした“和え物”です。
- ・お地蔵さんプリン～黒ごまでお地蔵さんをイメージした“プリン”です。

メニュー
峠の釜飯
おきりこみ
長ねぎの酢味噌和え
こんにゃくデザート



11/24の“薬師の日”的昼食に【**ご当地味めぐり・群馬県編**】を提供させていただきました。群馬県の食材を使用し、野菜もたっぷりでボリュームがあり、かつヘルシーな献立になりました。メニューの一品一品に群馬県の歴史があり、お食事を通してその歴史を知る機会にもなったのではないかでしょうか。富岡製糸場が世界遺産に登録されたのは記憶に新しいところです。『遺産めぐり』をする気分で味を楽しまるなど、お客様から色々な味わい方で楽しんでいただきました。

ひとくちメモ ～鱈～



鍋物の定番ともいえる鱈は、フランス、イギリス、スペイン、ポルトガルなどヨーロッパをはじめ世界中で好まれ、たくさん食べられている魚です。アイスランドとイギリスは、鱈をめぐって戦争をおこしたこともあるほどです。鱈の身はとても火が通り易く、崩れやすいのが特徴です。スケトウダラは、鮮魚としてはあまりなじみがありませんが、練り製品や、たらこ、明太子の材料として、知らず知らず日本人が大量に食べている魚です。