

薬師の郷 給食だより 2018年 春号

しんと冷たい冬の空気の中に、日中の日差しには少しずつ季節が移り変わる気配を感じ、希望をもって春を待ちわびる今日この頃です。
新しい年度が始まります。来年度も安全に美味しいお食事を提供できますよう、スタッフ一同協力し頑張っています。
どうぞよろしくお願いいたします。



12月★クリスマスランチ&そば打ち(年越しそば)★

12/23の薬師の郷クリスマス会にクリスマスランチをご用意いたしました。チキンライスにミートローフ、ティラミス風デザートなど、いつもと違ったメニューがクリスマスを演出できたのではないのでしょうか。また、12/31は年越しということで、「そば打ち実演」を行ないました。お客様もご存知?と思いますが、調理委託している日清医療食品(株)のインストラクター鈴木さんに実演していただきました。お客様にもそば打ちを体験していただき、笑顔も多くみられ、にぎやかな雰囲気となりました。



クリスマスランチ



メニュー
お地蔵さんの笠
雪鍋
大地の恵
お地蔵さんのフリン



1月★おやつバイキング★ 1/24

1月24日は、薬師の日でおやつバイキングを提供させていただきました。数種類あるおやつから、食べたいおやつを選んでいただきました。中でも、クレープが人気があったようです。

2月★コンセプトメニュー★ ~笠地藏~ 2/24

2月24日の薬師の日は、コンセプトメニュー「笠地藏」を提供させていただきました。昔話の中には、季節を感じられるものも多く、その物語をイメージするお食事となりました。



3/24 東北地方のご当地味めぐりメニュー紹介

- ・宮城県「はうご飯」
宮城県亘理郡亘理町に伝わる郷土料理です。
- ・福島県「こづゆ」
農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」で選ばれた福島県の郷土料理です。
- ・岩手県「味噌田楽」
岩手県の北部一帯で、お祝い事の日に、よく食べられている料理です。
- ・秋田県「なた漬け」
秋田県からは、ざっくりと乱切りにした大根を漬けた、ほのかに甘いお漬物です。
- ・青森県、山形県「りんご」
デザートは、国内生産量第一位の青森県、三位の山形県から、りんごのワイン煮です。



4月24日は
桃太郎!!!

♪春の薬師の日の食事予定♪

3月24日 東北地方のご当地味めぐり

4月24日 コンセプトメニュー
~桃太郎~

5月24日 おやつバイキング



ひとくちメモ ~菱餅~

菱餅が菱形になったのは江戸時代のこと、3色になったのは明治時代に入ってからになります。それまでは緑と白の2色でした。3つの色の意味は諸説ありますが、「春近い季節、雪の下には緑の草が息づき始め、溶けかかった雪の残る大地には桃の花が芽吹く」という、とても風情のあるものです。緑色の餅にはよもぎ、白色にはひしの実が入り、ピンクの餅の色付けにはくちなしが利用されます。それぞれ、よもぎには増血作用、ひしの実には血圧を下げる作用があり、くちなしには解毒作用があるとされています。