

# 薬師の郷 給食だより 2018年 秋号

季節は秋になりましたが、今年は、まだまだ厳しい残暑が続きます。暑いときには食欲も減退気味になりますが、香辛料等を効かせたお料理や、お酢を活かしたさっぱりとした酢の物等で、引き続き水分摂取と共に食欲増進、健康維持に努めてまいりましょう。

よろしく願いいたします。



## 6月★九州地方のご当地味めぐり★ 6/24

6月24日の薬師の日に、九州地方のご当地味めぐりを提供させていただきました。暑くなってくる季節に、食欲も落ち気味の方もいらっしゃると思います。九州地方ではこの時期を乗り切るために、よく考えられたメニューがあります。その様なこともあり、今回は九州地方のご当地味めぐりをご用意させていただきました。のどごしよく食べられる料理、冷たい料理、さっぱりした料理、精力をつける料理など、バラエティーに富んだお料理となりました。お客様方から、「おいしい」というお声がたくさん聞かれました。



## 7月★おやつバイキング★ 7/24

7月24日の薬師の日は、おやつバイキングを提供させていただきました。女性のお客様はワイワイとにぎやかに選ばれている様子でした。男性のお客様は。。。ダンディーな様子でした。



## 8月★コンセプトメニュー・浦島太郎★ 8/24

8月24日の薬師の日は、コンセプトメニュー・浦島太郎を提供させていただきました。今回の「おかし話シリーズ」は、洋食メニューでした。洋食らしく、彩りも華やかでした。浦島太郎のお話にそったにぎやかで、摩訶不思議な世界観が料理で表現出来たのではないかと思います。お客様も竜宮城へ行かれた気分を楽しまれている様子でした。



## 10/24 近畿地方のご当地味めぐりメニュー紹介

・京都府～

丹後ばら寿司



\* 丹後ばら寿司は京都府の丹後地方でお祝いどきに食べる料理です。

・兵庫県～

ぼち汁



\* 兵庫県の播州地方のとうめんは指保の糸が有名です。室町時代からとうめん作りが始まったという記録があります。

・和歌山県～

ごま豆腐



\* ごま豆腐は高野山で精進料理として生まれたひとつで、和歌山県の郷土料理として親しまれています。

・奈良県～

柿ジャムとチーズケーキ



\* 奈良県はハウス柿の全国一の出荷量を誇っています。柿をジャムにして相性の良いチーズを使ったデザートです。

☆料理の写真はイメージです☆

## ♪ 秋の薬師の日の食事予定 ♪

9月24日 おやつバイキング

10月24日 近畿地方のご当地味めぐり

11月24日 コンセプトメニュー  
～さるかに合戦～



ピックアップ