



今月の給食だより

平成 29 年
5 月号

ライフホーム城山
施設長 西川慶次
管理栄養士 吉田真理

誕生会

4/15 ライフホームにて誕生会を行いました。昼食には「桜海老としらすの混ぜご飯、赤魚の蒸し物」、「いちご乗せ豆乳かん」をお出ししました。

デザートにはシフォンケーキをご用意し、皆様美味しいと喜ばれておりました。



当施設入所の方で、4/4 に百歳を迎えられた方がいらっしゃり、職員よりお祝いの品を送りました。又、誕生会の日にはお祝いのケーキをご用意しました!!



<ボランティアの演奏>

「琴花会」より大正琴の演奏をしていただきました。バス・アルト・ソプラノで調和を取り、素敵な音色でした。



大正琴

行事食



花見弁当

4/3 はお花見を模して、松花堂弁当に花の形にぬいたゆかりご飯や、桜形の麩をあしらった煮物を盛り付けて提供しました。ソフト食の方も彩りよく盛りつけられ、皆さん喜んでいらっしゃいました。



ホーム喫茶

今年度より月1回のホーム喫茶をフロア毎の開催として月2回に変更しました。変更後は、喫茶店の雰囲気でのんびりとした時間を過ごしていただけているのではと思います。今後も喫茶店に少しでも近づけるよう内装やメニューを工夫しようと思います。

イベント食 *郷土料理*

大分県の「吉野鶏飯」をイメージして、炊き込みご飯をお出ししました。汁物には「がん汁」をお出ししましたが、カニの代わりにカニカマを使用した為、少しものたりなくなっていました。次回は工夫します!!



今月の旬と栄養 * 紫蘇 *

5月頃から「紫蘇」の旬が始まります。紫蘇の香り成分は、胃液の分泌を促し食欲を増進します。夏の暑い時期に食欲が減退する方は紫蘇を料理に取り入れると良いですね!! 他にも殺菌作用や解毒作用があるとされています。防腐効果もあるため、夏場にお弁当に紫蘇を入れておくと食中毒の予防に役立つかもしれません。

鶏挽肉の紫蘇ハンバーグ 10個分

鶏挽肉	300g	*調味料
紫蘇	10枚	味噌、醤油、塩
玉ねぎ	1/4個	胡椒、片栗粉
サラダ油	少々	



5月の予定!!

行事食

5/5 こどもの日

バラちらし寿司や春野菜のかき揚げをご用意いたします

イベント食

5/15 今日は何の食記念日?

「ヨーグルトの日」に因んだ料理をご用意!

5/17 郷土料理 秋田県

「横手焼きそば」をお出しします

誕生会

5/20 誕生会

たけのことあなごのちらし寿司をお出しする予定です