



今月の給食だより

平成 30 年
2 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

1/1 元旦お祝い膳

献立は「お赤飯、市松蒲鉾、伊達巻、栗きんとん、黒豆、魚のかぶら蒸し、なますいくらのせ、海老の旨煮、水ようかん、煮み、雑煮風汁物」となっています。色鮮やかで様々なおせちが盛られた器を見て、皆さん大変喜んでいらっしゃいました。



1/10 明太子の日

福岡県の「ふくや」という食品会社が設定したこの日、当施設では「明太子スパゲティ」をお出ししました。ほんのりとピリ辛なため、食が進んでいたようです！



1/20 誕生会

1月は100歳になられた入所者様がいらっしゃいましたので、厨房職員より祝いのデザートが提供されました。他入所者様にはマーブルケーキに、バラを形作ったキュウイを飾り提供したところ、綺麗だねと笑顔が溢れておりました。昼食にはお祝い膳として、「鮭といくらの親子おこわ、お刺身、柚子饅頭」をお出ししました。華やかな色合いで食が進み、



残される方は少なかったです。

1/17 郷土料理 福岡県

「がめ煮」を再現しました。里芋やごぼう、鶏肉などを炒めたあと、だしと醤油で煮込みました。



1/13 どんど焼き

当施設にて飾っていたお札や門松、注連縄などを集め燃やしました。地域で行う「どんど焼き」に比べると小さな火ではありますが、入所者様・利用者様・職員一同の無病息災を祈りながら、行いました。その後、豆腐を混ぜてやわらかく仕上げた団子を三又の木に付けて皆さんで焼きました。焼き上がったらいよいよ甘いタレをかけて美味しく召し上がっていらっしゃいました。



今月の旬と栄養 * 海苔 *

海苔には食物繊維が豊富に含まれています。さらに 100g 当たりでは牛乳に匹敵するカルシウムを含むと言われてますが、海苔を大量に食べることは難しい為、毎日の食卓に少しずつ取り入れることが効果的です。

湿気に弱い海苔は冷凍庫や冷蔵庫に密封して保存すると長くパリッと感を保てます。



海苔入りポテトサラダ			
じゃがいも	中3個	マヨネーズ	適量
焼きのり	1枚	バター	5g
きゅうり	1本	すりごま	適量
麺つゆ	適量		

平成 30 年 2 月の予定!!

行事

2/3 節分行事食

恵方巻きといなり寿司をご提供します。今年は何の職員が鬼役でしょうか。

イベント食

2/6 今日は何の食記念日?

海苔の日なので、海苔佃煮を使った和風スパゲティをお出しします。

2/14 バレンタインデー

バレンタインちらし寿司とチョコを使ったデザートをご用意します。

2/18 郷土料理 栃木県

「しもつかれ」をお出しします！

