



今月の給食だより

平成30年
4月号

ライフホーム城山
施設長 西川慶次
管理栄養士 武内真理

<誕生会>

昼食には入所者様がお好きなお刺身やお赤飯をお出ししました！他にも、茶碗蒸しにうどんが入った「小田巻き蒸し」や「季節の苺」も提供したため、残食も少なく喜ばれておりました！
又、誕生会では入所者の御兄弟の方がボランティアで来て下さり、「やくざ舞踊」を披露していただきました！



おやつには手作りの桜餅を提供しました！
葉の香りとあんこが絶妙な組み合わせでした！
見た目も味も皆様大変喜ばれていました！
桜ようかんもご用意しました！



<ひなまつり行事食>

昼食のメニューとして「てまり寿司・天ぷら」などをお出ししました。
普段はお茶碗に盛られたご飯に見慣れている入所者の方も、てまりの形で提供されると、美味しそうととても喜ばれていました！
残食も少なく満足されたと感じました！



<メンチカツの日>

香川県の企業が制定。関西地方では、メンチカツのことを「ミンチカツ」と呼ぶことが多く

「3と7」でミンチと語呂合わせで名付けたとか。ナポリタンと一緒に提供したため、メンチカツが目立ちませんでした。今後の課題としたいです。

3月に最も残食が少なかったのは、「オムライスデミグラスソース」をお出した日でした！食べやすく、卵とケチャップライスにかかったデミグラスソースが皆様のお口に合ったようです！



<ホーム喫茶>

毎月旬のフルーツを使ったケーキや、和菓子をご用意しています。ひなまつりの前には、横の写真のようなケーキもご用意して、楽しんでいただいております。



今月の旬と栄養 * しらす *

地域に寄りますが、3月下旬から5月が旬のしらす。ちなみに、しらすは魚の名前ではなく、イワシの稚魚の総称です。魚はカルシウムが豊富で、含まれる脂肪酸が血中コレステロール値を下げる等と言われていたますが、しらすは、頭や内臓などを気にすることなく丸ごと1匹食べられる為、効率よく摂取できます。又、歯が悪い方や、高齢の方でも食べやすいのが特徴です！



じゃがいもとしらすのチーズ焼き 2人分			
しらす	1P	醤油	お好みで
じゃがいも	2個	ネギ又はパセリも	
ピザ用チーズ	50g	お好みで！	
オリーブオイル	適量		



平成30年4月の予定!!

行事

4/2 お花見行事食

桜の形に混ぜご飯を盛り付け、お花見気分分て松花堂弁当で提供します。
又、4/2~4/7の1週間は様々な混ぜご飯で楽しんでいただきます！
おやつには、ピンク・白・みどりの「三色ぷりん」を提供します！

イベント食

4/11 郷土料理 熊本&山形県

「高菜めし」と「孟宗汁」をお出しします。

