



今月の給食だより

令和2年
8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

7/18 誕生会&土用の丑の日



土用の丑の日に、今年度「穴子のちらし寿司」をご用意しました！

献立は・・・

「穴子のちらし寿司、枝豆の豆腐寄せ、夏野菜の炊き合わせ、ピーチムース」を

お出ししました！

彩り良く盛り付けされていた為、皆様キレイね～と言いながら召し上がっていました。枝豆豆腐は、見た目がデザートのような為、これは何だろうとツツンされている方もいましたが、食べてみたら箸が進んでいました！うなぎをお出しできないことは大変残念ですが、写真のように穴子でも豪華に盛り付けており、見劣りせず味もご満足いただけたのではと思います！！



7/7 セタ行事食

7月と言えば・・・セタですね！

今年は天の川をイメージして、3色のそうめんと、星形にくり抜いた薄焼き卵、人参を飾り、少し食べるのが勿体ないような盛り付けでした！入所者にも喜ばれました！



手作りの、「白桃のようかん」がさっぱりとしながら白桃の甘みを感じられ美味しかったです！



令和2年8月の予定!!

行事食&イベント食



8/5、22 特養ホーム喫茶

ケーキやプリン、まんじゅうなどの和菓子もご用意してお待ちしております！

デイサービス喫茶は8/31です！

8/15 誕生会

お祝い膳と一緒に、おやつには「溶けないアイス」を使ったデザートをご用意いたします。お楽しみに！

8月 料理クラブ

入所者の皆様と、手先を使った運動としておやつ作りを行います！何を作るかはお楽しみに！！

8/26 セレクト食

2種類のメイン料理から1種類を選んでいただきます。メニューはタンドリーチキン VS お好み焼き風卵焼きです！

7/21 「土用の丑の日」

昨年同様に、今年もうなぎの高騰により、土用の丑の日にうなぎを提供することができませんでした・・・

土用の丑の日にうなぎを食べるのはなぜかご存知でしょうか？栄養価の高いうなぎを食べる事で暑い時期を乗り切れる、と言われていますが、数百年前から食べられていたようです。うなぎには、たんぱく質やビタミンが豊富に含まれており、夏バテや食欲減退を防止する効果がありますが、現代は栄養価の高い食材が豊富にある為、うなぎで補給する必要は無くなりつつあります。それでも食べたくなる美味しい習慣ですね！



8/23 (日) 「みんなの日曜日」

大手外食チェーンのメニューを昼食に取り入れます！普段とは違う「器と味」に入所者・利用者の皆様も楽しんでいただけたと思います！メニューは「吉野家の親子丼」です！