



今月の給食だより

令和2年
12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

11/28 にぎり寿司を披露しました！

毎年、この時期になると大和市のお寿司屋さんに依頼して、目の前でお寿司を握っていただくイベントを行っていましたが、今年は新型コロナウイルス感染症の影響を受け、お寿司屋さんの受け入れを断念していました。

そんな中、入所者様の毎日のお食事を作っている調理師の方が、なんと！！お寿司を握れると判明！すぐになぎり寿司イベントへのご尽力をお願いしました。快く引き受けていただき、開催となりました！

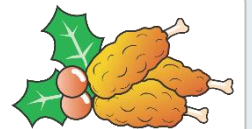
献立は「まぐろ、はまち、サーモン、甘エビ、玉子」の5種類です。

どれも美味しそうで、握ったシャリの加減も入所者様に丁度良く、皆さまパクパクと箸が進んでいました！！調理師の柳下さんには本当に感謝です。毎年来てくださっていたお寿司屋さんも、美味しいのはもちろん！優しい雰囲気のご夫婦の掛け合いもみどころでした。早く新型コロナウイルス感染症が収束してまた来ていただく日が待ち遠しいです。



令和2年12月の予定!!

行事食&イベント食



12/5・26 特養ホーム喫茶

今月はクリスマスもありますので、ご用意するメニューもクリスマス仕様にする予定です！お楽しみに！！

12/18 デイサービス ホーム喫茶

今年最後の喫茶をお届けします！

12/19 クリスマスイベント！

クリスマスと言えば、チキン！丸ごとローストチキンをお出ししたいところですが…食べにくくないよう加工してお出しします！施設にサンタクロースも来る予定だとか…皆様へのプレゼントも用意しています！ケーキもお出しします。

お寿司の起源はいつでしょう？

お寿司と言っても、にぎり寿司・押し寿司・巻き寿司など様々な種類があります。

「寿司」の文字は、京都が発祥とか…江戸では「鮓」、大阪では「鮓」の字が使われていたと。寿司という料理は奈良時代からあったとも言われ、魚を塩と飯で漬け込み、熟成させたなれずしが始まり。現在のようなにぎり寿司ができたのは江戸時代だが、酢メや火を通したネタがほとんどであり、明治頃には氷の普及により生のまま扱うことが増えたと言われている。

魚を使ったお寿司は、魚に含まれる良質なたんぱく質、ビタミンだけでなく、エネルギー源となる炭水化物を一度に摂ることができるため、栄養価は高いと言えます！施設のイベント食として今後取り入れていきます。