竜ヶ池ホーム給食だより
～8月の食事～

8月31日は8(や)3(さ)1(い)「野菜の日」です。
夏野菜は水分やカリウムを多く含み、身体を冷やしてくれるので夏の体調管理にピッタリです！

夏祭りメニュー

夏祭りは実施していませんが、食事から少しでも夏の雰囲気を味わっていただけたらと思い、屋台で人気の焼きそば、唐揚げ、フライドポテト、冷やしあめ、ソーダゼリーをご用意しました。冷やしあめは冷たくておいしいと喜ばれました♪

季節のお料理

季節の食材を使用したお料理を松花堂弁当に入れて提供しました。
「わあ！今日は何の日？！」と喜んでいただけました。

- おかかと塩昆布の混ぜご飯
- 鶏肉の梅揚げ
- 冬瓜と野菜つみれの煮物
- ゴーヤの白和え
- オクラのすまし汁
- ひまわりの上生菓子

夏の食材が随所に感じられるメニューでした♪

面前調理　緑の街

8月は緑の街にて、サイコロステーキの面前調理を実施しました。目の前のフランベに歓声が上がりました。お肉の美味しそうな香りに食欲がそそられます。配膳すると皆様、あっという間に召し上がっていました。

精進料理

お盆の時期に精進料理をご用意しました。赤いご飯にはしば漬けが入っています。「久々の天ぷら美味しかったよ」「ご飯の色も綺麗で凄いね」と喜んでくださいました。中でも、デザートのおはぎが大人気でした。

郷土料理（高知県）

ぐる煮…「ぐる」は土佐の方言で「仲間」「みんな」という意味

きゅうりの柚子和え…高知県は日本一の柚子の産地です

なすのみそ汁…高知県はなすの生産量日本一

こうし飯…たくあんを細かく刻んでじゃこを炊き込んだごはん

さばの塩焼き…高知県は土佐の「清水さば」が有名

★リクエストメニュー★

ちらし寿司

彩りがきれいで美味しかったと好評でした。ちらし寿司は人気メニューの一つです♪

冷やしきつねうどん

冷たいうどんに馴染みが薄いのか、利用者様の中には残されている方もおられましたが、お揚げさんが美味しいねと喜んでくださる利用者様もおられ安心しました。

8月のリクエストメニューを紹介します