

***** 開所一年記念 *****

6月15日で朝霞苑の開所一年を祝して昼食に松花堂弁当を提供致しました。生姜がきいた、ちりめんしそご飯や柔らかい鶏の香草パン粉焼きは皆さんに好評でした。特別な日のお食事は、お皿でなくお弁当だといつもと雰囲気が変わりお食事がより楽しく、美味しくなりますね。



おやつは紅白饅頭をお配り致しました。



七夕

7月7日は七夕そうめん、いなり寿司や七夕ゼリー、おやつに七夕おやきなど七夕メニューでした。なぜ七夕にそうめんを食べるの…?



織姫星と牽牛星が一年に一度だけ会える日という、ロマンチックな伝説が伝えられる七夕。

この二人をわかつ大きな川、天の川に見立ててそうめんが食べられるようになりました。暑い夏に冷たいそうめんは食欲のない時にも食べやすく清涼感を誘いますね。皆さんとても美味しそうに召し上がっていました。



開所一年記念にご提供致しました、ちりめんしそご飯のレシピをご紹介します。

ちりめんしそご飯 2人分

- ・米 1合
- ・しらす干し 大4
- ・大場 3枚
- ・甘酢生姜 15g
- ・炒りごま 小1、1/2

大場と甘酢生姜は刻み、その他はそのまま炊きあがったご飯に混ぜて出来上がりです。



炒りごまは使用する前にフライパンで軽く炒ると、より香りが良くなります！ぜひお試しください。

お食事会

7月29日は、ご家族をお招きしたお食事会を予定しております。

お食事会の献立

- ・うな重
- ・里芋の炊き合わせ
- ・たまご豆腐
- ・小松菜のお浸し
- ・フルーツ（ぶどう、なし）
- ・味噌汁

お待ちしております。お楽しみに！

