

栄養室

&

厨房便り



- 《秋祭りメニュー》
- ・わたあめ
 - ・ミニりんごケーキ
 - ・ミニレアチーズケーキ
 - ・カフェオレムース
 - ・たこ焼き
 - ・ミニアメリカンドック



10/25に1Fでおやつレクレーション（秋祭り）行いました



利用者の皆様に綿あめを作ってもらいました



利用者の皆様とても良い笑顔です



《飛鳥汁とは？》

10/25 昼食に奈良県の郷土料理である
飛鳥汁を提供しました

飛鳥汁とは牛乳、鶏肉、季節の野菜が入ったお味噌汁です。

鶏ガラ・牛乳・味噌の三“味” 一体

飛鳥汁の特徴はなんといっても、その出汁。

鶏ガラスープと牛乳の割合はおよそ3対7とされていますが、

決まっているわけではありません。

そこに味噌の香りも加わって、

調和のとれた旨みある汁物になります。

具材は鶏肉を中心に、

牛乳と相性の良いほうれん草やじゃがいもなどの
旬の野菜が入ります。

味噌と牛乳の組み合わせは意外ですが、

牛乳独特の臭みがなくなるので、

牛乳嫌いの人でもこれなら食べられるのだとか。

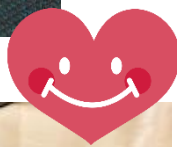
この飛鳥汁を鍋にしたものは飛鳥鍋と呼ばれ、

こちら飛鳥地方ではポピュラーな食べ物。

片栗粉でとろみをつけたり、

具材を溶き卵にくぐらせたりしていただく

身体の温まる郷土鍋です。



《日常のひとコマ》

元気な声が
食堂から聞こえてきたので
カメラを向けました。

おやつ前に
「いきいきクラブ（体操）」
を行っています。

頑張って
体を動かしています。



10/25

【昼食】

- ・ご飯・鮭の塩焼き
- ・ひじきの煮物・卵豆腐

・飛鳥汁

