

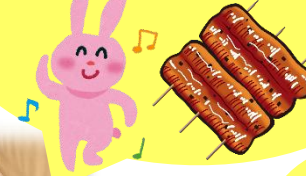


栄養室 & 厨房便り



7月23日は「土用丑の日」でした
今年も鰻を食べて暑い夏を乗り切ってください！

うなぎ楽しみだわ～
早く食べたい！



～献立～

- ・鰻の蒲焼
- ・野菜の煮物
- ・大根なます
- ・清し汁
- ・白あん水羊羹



「早く食べたい！」という気持ちが顔に表れていました
(昼食前に写真撮りました)

「土用丑の日」になぜ鰻を食べるのか？

鰻の日の由来とは？

「土用の丑の日」になるとうなぎを食べる方も多いのではないでしょうか。

「土用」というのは夏だけでなく
立春・立夏・立秋・立冬の前の各18日間を「土用」と呼びます。

「丑の日」というのは十二支の「丑」の事。
暦の上では日付に十二支が割り当てられており
12周期で丑の日が回ってきます。

立春・立夏・立秋・立冬の前の各18日間の「土用」の期間のうち
十二支が「丑の日」に重なる日が「土用丑の日」となり、
年に年によっては2回あります。

土用は各季節の変わり目で、
気温の変化も激しく、体が疲れやすくなります。

昔から夏の土用には「う」のつく食べもの、
例えば瓜や梅などを食べる習慣があり、
うなぎが食べられるようになった
という説があります。



新卒のメフォス栄養士さん
仕事の飲み込みが早いです！



一つ一つ丁寧に
盛付作業を行います



次の日の仕込みも
同時進行で行います
量も多く切り方が
それぞれ細かく分かれていて
複雑なので大変だと思います



極きざみやペースト食も
丁寧に作っています



～施設栄養士より一言～
行事食の日は慌しくて、
厨房スタッフが一生懸命働いている姿を撮ることが難しいです。
良い写真を載せることが出来なくてすみません。
行事食は普段より作業の細かい献立になりますが
メフォスさんが気持ちよく対応してくれます。
本当に毎回ありがとうございます！