

本格的な夏を前に、暑い時期となりました。

暑くなってくると食べたくなるのが、かき氷。

お祭りで食べる舌が青や赤に染まってしまう極彩色のシロップのかき氷が、子供のころは妙に嬉しかった思い出があります。

かき氷の歴史を紐解くと、最古の記録は清少納言の「枕草子」。

「あてなるもの。(中略) 削り氷にあまづら入れて、新しき金椀に入れたる」と記述があります。当時、かき氷はとても貴重なものだったようです。

歴史に思いを馳せながら、入居者様とかき氷作りを楽しみます！

7月7日 「七夕」特別献立



定番の七夕そうめんをご用意します。

3色のそうめんと輪切りのオクラで、天の川を表現しています。

7月11日 ワールドトリップ タイ



ついに10各国目に突入しました。

定番の「ガパオライス」をご用意します。

最近では、学校給食にも登場することがあるようです。

7月9日 お祭りメニュー



フロアにて、介護職員が目の前で調理します。

焼きそばソースの焦げた香りが、フロアに広がります。

7月19日 「土用の丑の日」メニュー

うなぎを使った散らし寿司をご用意します。



7月15日 郷土食 埼玉県



埼玉県で栽培が盛んなトマトをたっぷり使用したカレーをご用意します。

トマトは他の野菜と比べると、多くの「グルタミン酸」が含まれており、料理のうま味を引き出してくれます。

7月17日 台湾？メニューの日



台湾料理が食べたい！と考えているときに思い出した「台湾混ぜそば」。

「実は名古屋発祥の料理だ」と知り驚きました。

札幌では、納豆を入れることが定番なようです。