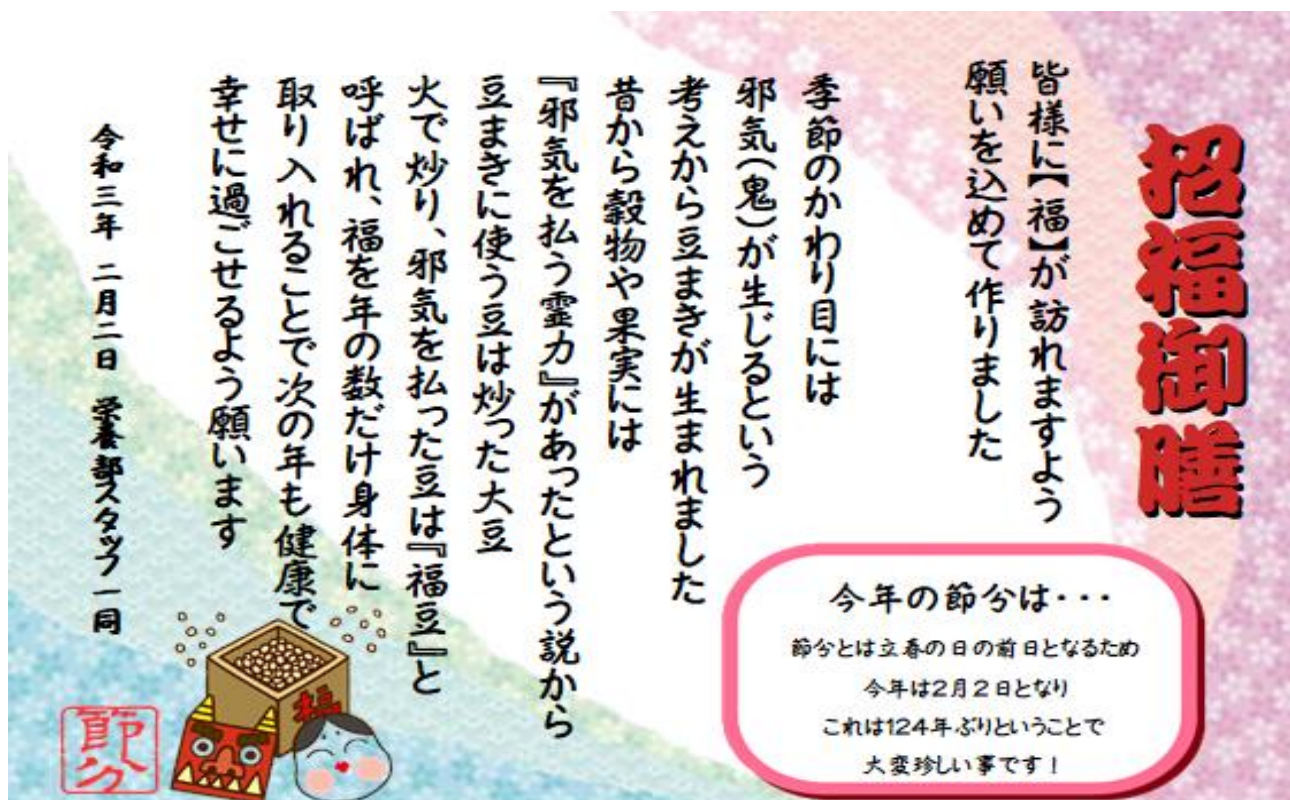


2月2日昼食に節分の行事食として「招福御膳」を提供しました。




招福御膳

皆様に「福」が訪れますよう
願いを込めて作りました

季節のかわり目には
邪気(鬼)が生じるとい
考えから豆まきが生まれました
昔から穀物や果実には
『邪気を払う霊力』があつたという説から
豆まきに使う豆は炒った大豆
火で炒り、邪気を払った豆は『福豆』と
呼ばれ、福を年の数だけ身体に
取り入れることで次の年も健康で
幸せに過ごせるよう願います

今年の節分は・・・
節分とは立春の日の前日となるため
今年は2月2日となり
これは124年ぶりということで
大変珍しい事です!

令和三年 二月二日 栄養部スタッフ一同



【メニュー内容】

梅の香 いくらご飯、清汁/福良進丈（ふっくらしんじょう）、ずわい蟹こはくあん、
コールスローサラダ、苺

【常食】

お椀には、「福」の進丈を浮かべ、福が天に浮かぶ様を表現し、主菜には大根で豆まきの柎を作り、
柎の中に豆や海老だんごなどを入れ、ずわい蟹入りの餡をかけて仕上げました。



【ソフト食】

豆まきの栴にはお豆を一度ペースト状にした後に、豆状に形成し嚥下機能が低下している方でも安全に召し上がって頂けるように作成しました。いつもは白い粥ですが、今日は梅の香りがする粥にいくらを添えました。



【嚥下食】

デザートは、生の苺をペースト状にし裏ごししたソースをかけ、金箔を飾りました。一口食べた瞬間、苺の香りと味が広がる、嚥下食だけのスペシャルデザートです。



節分の日の厨房は、手間暇かけて料理をする調理師や栄養士の様子に加え、沢山の福が仕上げていく光景が見られます。栄養部スタッフも好きな光景なので一部ご紹介します。



