



11月

みぬま 食ネット



発行
老人保健施設
みぬま 食養部門
このニュースはみぬま
HPにも掲載されています
<http://rouken-minuma.jp/>



今年も残すところ、あと2か月です。



11月。様々なイベントがありますが、皆さんは「大嘗祭(だいじょうさい)」をご存知ですか？秋篠宮さまが費用について疑問を持ち、苦言を呈されたことで話題になったのでご存知の方も多いと思います。「大嘗祭」とは天皇が即位されて初めて行われる「新嘗祭(にいなめさい)」のことで、毎年11月に行われる収穫祭のことです。通常は皇居内で行われますが、「即位礼正殿の儀」の後に行われるため、日本内外にアピールする目的もあるのか政府は公費支出の方針は変えないようです。しかし平成での「大嘗祭」の費用は22億5千万円。秋篠宮さまの言うように、「言ってみれば、身の丈に合った行事に」ということにはならないものではないでしょうか。



*これは手話です。なんて書いてありますか？



11月のイベントの中には「介護の日」もあります。「いい日、いい日、毎日、あったか介護ありがとう」を念頭に「いい日、いい日(11月11日)」にかけています。食養部門でも普段お出しできないメニューを考案しています。是非、お楽しみにしてください。

★ツナ缶とピーマンの炒め物 これだけで簡単メニュー



★材料

ツナ缶(70g)
ピーマン
麺汁の素(3倍濃縮)

1缶
2個
小さじ1

老健みぬまでは、利用者様の食事に承っている相談を調理師が承っています。お気軽にご相談下さい。

★作り方

- ①ピーマンは半分に切り、ヘタとタネを取ってから適当な厚さに縦に切る。
- ②ツナ缶はそのままフライパンに入れてから、弱火で炒める。
- ③ ②を少し炒めてから①を入れて、中火にしてさらに炒める。
- ④ピーマンに火が通ったら、麺汁を入れてサッと炒めて器に盛り付ける。



注)病態に応じて、使えない食材などもあります。医師との相談の上、お使いください。