

みぬま 食ネット



発行
老人保健施設みぬま
食養科
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/](http://rouken-minuma.jp/)



暖かくなりましたね～
桜も咲き始め、目にも楽しい季節です。
こんな時期だから、軽く散歩などを楽しむのもいいものですよ。

皆さん、お花見はしましたか？
この花見、実は秀吉が行ったもの
というお話し、信じますか？



秀吉といえば、「醍醐の花見」が有名です。この醍醐の花見の時のお花見のスタイルがそのまま庶民に受け継がれ、現在のどんちゃん騒ぎになったみたいですが、昔からのお花見は「悪い日＝厄日」に出かけ、真っ盛りの花をその目で見ることによって、樹木からその生命力を分けてもらうのが目的。だそうです。昔は花を愛でる。だったんですね

★今月の一品

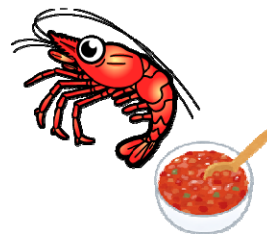
いつもの一品がちょっと変わって楽しいですよ！！



●桜エビのソース

* ★材料

桜エビ 5g
コーンポタージュ 1袋



老健みぬまでは、利用者様の食事についての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桜エビはフードプロセサーなどで粉末にする。
- ②コーンポタージュを熱湯で溶いておく。
- ③粉末にした桜エビの中に、コーンポタージュを入れていきソースくらいの濃度までのばす。
- ④フライや洋風の野菜煮などの上にかけてソースとして使う。

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。