



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/>



新型コロナの収束と世界平和を願って



まん延防止等重点措置が解除されて、3か月がたち少しずつ色々なものが緩和されてきました。その中の一つに神戸では、今年の3月26日に神戸港で新型コロナ収束と世界平和を願った「シークレット打ち上げ花火」が開催されたそうです。時間は5分程度だったみたいですが、もともと花火には「慰霊」や「疫病退散」が目的の行事だったとされています。日本人にとっては行楽だけではなく、鎮魂の意味もあり今年こそは花火で夜空を彩るような日常に戻ってほしいと思います。

老人保健施設みぬまでは、7月7日に「七夕の行事食」を行います。冷たいうどんに天ぷら。冬瓜の冷し煮物をお出しします。どうぞご賞味ください。



食養部門一同



★茄子のピリ辛漬け 茄子が美味しい時期です



★材料

茄子	2本
サラダ油	大さじ3
長ネギ(みじんぎり)	1/3本
卸し生姜	小さじ1/2
ポン酢	大さじ3
砂糖	大さじ1/2
たかのつめ	適量
(なければ唐辛子で)	

A



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おります。お気軽にご相談下さい。

★作り方

- ①茄子のヘタをおとし、縦半分に切り、格子状に切り込みを入れる。
- ②フライパンにサラダ油をひき、①をこんがり焼く。
- ③耐熱容器にAを入れ、電子レンジ(600w 90秒)で加熱する。
- ④器に②を盛り付け、③を上からかける。

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。