



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/>



新年、明けまして、おめでとうございます。
本年も、皆様に「おいしい」と言ってもらえる、お食事を提供できるように
スタッフ一同、一丸となって励みます。
食養科 スタッフ一同



おせちの由来

日本人にとって、なじみのあるおせち料理ですが、最近では通販やスーパーで買えるようになり、おせちへの関心が薄れてきては不会でしょうか？そもそも「おせち」とは、江戸時代の「お節句」が変化したもので、いわゆる五節句に神前に供える節句料理の総称でした。それらには意味があり、ほとんどが語呂合わせで、江戸時代の粋やユーモアがとても感じられます。

一例を紹介しますと

- ・黒豆…健康で、まめに暮らせるようにと願いを込めたもの。
- ・数の子…子宝に恵まれ、子孫繁栄を願ったもの。(他にも里芋も同じ意味を持ちます)
- ・田作り…当時はこいわしを灰にし肥料にしていた為、豊年豊作を願ったもの。
- ・きんとん…「金団」と書き、財宝をあらわしたもの。
- ・えび料理…腰が曲がっても長生きできますようにと願いを込めたもの。

等などです。おせちを食べる時はそんな願いを込めながら食べるのも良いのではないのでしょうか。



★しょーびき餅

茨城県の筑西市とその周辺地域の一部の家庭で
お正月に食べる祝い膳

★材料



鮭
餅

適量
適量



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鮭を焼く。
- ②餅を焼く。
- ③食べ方は焼き鮭の身をほぐし、焼餅に、つけたり、のせたり、挟んだりして食べます。鮭と餅の組み合わせが絶妙で、鮭の程よい塩加減が餅本来の旨さを引き立てます。塩気の少ない鮭には醤油をかけることもあります。



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。