

2月のイベント食を実施しました！

* 節分の由来

立春の前日が「節分」です。旧暦では大晦日にも相当する大切な日で、豆まきなど様々な厄払いの行事が行われました。節分にちなみ邪気払いや、福を呼ぶ願いを込めた食材をご紹介します。

大豆…古来より大豆には霊力が宿るとされていました。鬼に悪いことを起こさせないように、「鬼は外、福は内」と豆まきをすることが今も文化として残っています。

イワシ…鬼は、イワシの臭いと柗のトゲが苦手とされていて、節分には柗に焼いたイワシの頭を刺した「焼嗅(やいかがし)」を玄関先に飾る風習があります。これは、鬼(災い)が入ってこないようにするおまじないです。地域によってはいわし料理を食べる風習があります。



- * 大豆とひじきの炊き込みご飯
- * イワシのつみれ汁
- * タラのかぶら蒸し
- * 胡瓜とわかめの酢味噌和え
- * 豆乳プリン～黒蜜ソース～



チョコレートババロア
をご提供しました！

2.14

Happy
Valentine's
Day



★患者様の声★

～節分～

- ・豆乳プリンが美味しかったです(同意見多数)
- ・五目ご飯の味が良かったです！
- ・かぶら蒸しがさっぱりしていて好みました。
- ・つみれ汁も出汁が効いていて旨い。
- ・やっぱりイベント食って嬉しいですね。入院してから何度かイベント食を食べているけど気分が晴れます。
- ・ここの病院の食事は美味しいです。

～バレンタインデー～

- ・シチューが美味しかったです。ご飯も進みます！
- ・デザートのカリームがハートでかわいい。
- ・チョコレートの味がして甘かった。デザートはいいですね。

