

入梅のイベント食を実施しました！

入梅とは、暦の上での梅雨入りです。梅の実が雨を浴びることで水分を含み、太陽の日差しによって大きくなります。梅の成熟にとって梅雨はとても重要な時期です。

入梅の語源でもある梅にちなみ、梅づくしのメニューに致しました。食感が楽しいカリカリ梅を使った梅しらすご飯に、さっぱりした梅味とあんずの甘さのバランスの良い手作りゼリーは大変好評でした。他にも、旬の食材のいわしをつみれ汁でご提供しています。

*あんずについて

バラ科の樹で、梅や桃、スモモなどの仲間です。日本へは古く奈良時代に中国から伝わったとされています。種子の中の白い仁は杏仁(きょうにん)と呼ばれ、主に咳を鎮める効果があることから漢方として使用されています。



- *梅しらす御飯
- *いわしのつみれ汁
- *鶏肉の竜田揚げ
- *冬瓜の冷やし鉢
- *梅とあんずのゼリー



☆患者様の声☆

- ・美味しかったです。(同意見多数)
- ・見た目も良くて美味しかった。
- ・彩りが良かった。良く考えてくれてるね～。
- ・お肉が軟らかくてすごく美味しかった！
- ・つみれ汁が美味しかった。久しぶりに食べたと思う。
- ・見るからに美味しそうなゼリーから食べたよ。
- ・あんずのゼリーってあまり食べたことないけど、すごくおいしいのね！
- ・いつも全部食べられないけど、美味しすぎて全て食べました。ありがとう。
- ・入院食って美味しいんですね。初めて入院したので意外でした。

