

ひごろもそうのお食事について

* 行事食のご紹介



令和4年8月18日

栄養士 河村 早苗

** 7月 七夕メニュー**



*いなり寿司
七夕そうめん
茄子の揚げ出し
スイカ



*七夕そうめん



【常食】



【キザミ食】



【ミキサー食】



*おやつ
七夕クレープ

** 7月 土用の丑の日 **



* うなぎ i n カップ寿司
ぶっかけ肉うどん
胡瓜の酢の物
抹茶寒天ポイップのせ



今日は8月4日「土用の丑の日」です。

土用の丑の日にはうなぎを食べると夏バテしないと言われています。

実はこの習慣、諸説ありますが江戸時代の蘭学者であり、発明家でもある人が考えたものだったのです。

知り合いのうなぎ屋さんが夏はうなぎが売れないと困っていたのを見て、店の前に「土用の丑の日 うなぎの日」という張り紙を出したのです。

これが大当たりして、土用の丑の日にはうなぎを食べる風習となりました。

元々はこの日に「う」のつく食べ物を食べると病気になるという言い伝えがあり、「う」のつく食べ物＝「うなぎ」として

定着したと言われています。

栄養たっぷりのうなぎを食べて、夏をのりきりましょう☆

2022.8.4 厨房より

**** 7月： GHさんからのリクエストメニュー****



*** 彩り焼きカレー**
野菜の盛り合わせサラダ
プリンアラモード