

5月行事食

福岡新水巻病院

栄養管理室

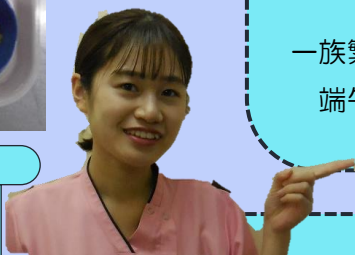
R5 7月21日作成



5月5日「こどもの日」



鯉のぼりオムライス
海老サラダ
柏餅

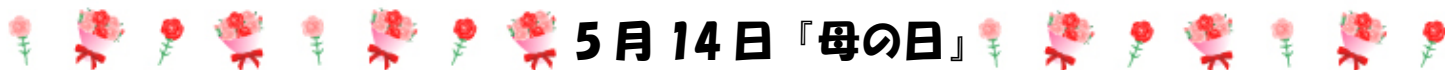


～柏餅について～

柏の木は、夏が近くなると古い葉が落ちて、すぐ新芽が育って新しい葉が出ます。つまり、葉が付いていない期間がとても短いのです。「家系が途切れない」という意味をかけ、一族繁栄・子孫繁栄を願って、男の子の成長を祝う端午の節句に柏餅を食べるようになりました。

患者様からのお声

- ・ 柏餅が美味しかったです。
- ・ 美味しかったです。驚いて写真撮りました。



5月14日「母の日」

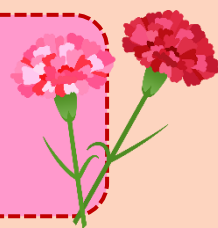


蟹散らし
煮しめ
小松菜の和え物
苺の練乳がけ



患者様からのお声

散らし寿司が豪華で美味しかったです。



～特別な日に散らし寿司なぜ??～

何かお祝い事がある際に食べるイメージが強いですね。「寿を司る」と書く「寿司」が、縁起がいい料理だという認識と、長生きの象徴であるエビや見通しが良いという意味が込められたレンコンなど、縁起の良い具材を華やかに散りばめられた様子がお祝いにふさわしいとされているためです。