3月給食だより

令和４年２月★第 65 号
加古川市立つつじ園　管理栄養士　水野愛子

２月 10 日　イベント食　たこ焼き

たこ焼き・かやくご飯・白菜のピリ辛ナムル・すまし汁

今回のイベント食は、「たこ焼き、パン、お寿司」の中からどれが食べたいか、12 月のなつぞら会で利用者さん投票して頂き、1 番人気のたこ焼きに決定しました★ 昨年もたこ焼きイベントを行いましたが、やっぱりたこ焼きの人気は根強いです😊

たこ焼きの時は、普段一口にカット等している利用者さんも丸い形のままで提供しています。（中のタコは小さくカットしています）午前中から、施設内にはたこ焼きのいい匂いがしていて、利用者さんも昼食の時間を楽しみにされていました★ みなさん、美味しそうに食べられていました♪

２月 16 日　誕生日メニュー

ご飯・和風ミートローフ
もやしのおかか和え・かきたま汁
バスクチーズケーキ

バスクチーズケーキは、スペインのバスク地方で食べられてきたチーズケーキで、表面を黒く焦がしているのが特徴です🤔

ミートローフは、アメリカの家庭料理で、材料はハンバーグと同じですが、型に入れて焼き、切り分けて食べます★ 園では、ミンチ肉の分量を減らして木綿豆腐で嵩増しし、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、コーンを入れて、ヘルシーなミートローフになるようにしています。ミンチの分量が少ない分、パサつきやすくなってしまうので、和風あんかけのソースをかけて、食べやすくしています☀

２月 14 日　バレンタイン行事食

一口カット（写真左）、カットなし（写真右）です⇓ 一口カットは、は、6 等分になっていて、一口ずつ食べやすいようになっています