

2025-05-02 印刷

リクエストメニュー

4日 ナポリタン キャラメルプリン
7日 チキンカツ キャベツ和風サラダ
9日 和風ハンバーグ

リクエストありがとうございます

入梅

和歌山県

郷土料理

夏越の祓

6月11日は入梅です。暦の上では梅雨の時期を迎えます。梅雨の漢字の由来は、この時期に梅の実が熟すためです。

12日は、梅びしおをお出しします。梅干しを塩菰きして裏ごしし、砂糖とみりんを加えて作る、和歌山県の万能調味料です。ご飯にのせていただきます。元気が出ますよ！

6月30日は夏越の祓といって、一年のちよど折り返しである6月の晦日にこれまでの半年間の無事に感謝し、罪や穢れを祓って、次の半年の無病息災を願います。魔よけの小豆をあしらったなごみ特製水無月デザートをお出しします。健やかな日々を過ごされますよう願っています。

食生活向上委員会ニュース

5月20日にぽぷらで食生活向上委員会を開催しました。

5月の食育として、十八夜の新茶について

学び、味わいました。

緑茶は体の中の熱を冷ます働きがあり、暑い夏を

迎えるにあたり、身体にこもった熱を冷まし、尿を出しやすく体の水分の

巡りをよくしてくれることについて勉強しました。新茶を味わう一服の時間を

楽しみました。6月はさくらで食生活向上委員会を行います。みんなで梅しごとを

楽しんでいく計画です。よろしく願います。