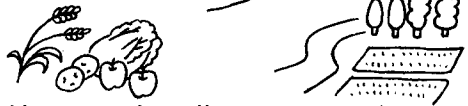


おせち 黒豆に込める意味は？ 裏へ続く ←

食と農のつどい



第17回食と農のつどいが12月3日(土)にあいとびあ臼田で開催されました。



食と農のつどいは

- ①食料自給率の向上 (地産地消推進)
- ②食の安全、人々の健康を守る (有機農業推進)
- ③生産者消費者のネットワーク作り

をスローガンとして毎年開催されています。

今年は「被災地を思い食と農で絆を深めよう」をテーマに、福島県農民連の会長さんから原発事故と農業の現状について直接話を聞くことができました。復興させ、元の農業を取り戻すためには長い時間がかかるのだと感じました。

また、参加した佐久地域の野菜直売所などの農家や主婦の方々など、それぞれ活動しているグループごとに自慢の料理を持ち寄り、こねつけ、鯉こくなどの郷土料理や薬膳天ぷらなど、様々なおいしい料理をいただきながら交流を深める良い機会となりました。(管栄 中澤)



当院からは、かぼちやのケーキとおまんじゅうを作り、大変好評でした。



いただきます!

平成23年12月
小諸厚生総合病院
栄養科発行
No. 9



長野県厚生連調理師研修会

十一月三十日に、篠ノ井の南部働く女性の家で調理師研修会がありました。実習の内容は、「元ホテルシエラが教える洋食の技」と言ふことで、家庭ではなかなか作らないような洋食を、講師の先生から調理実習という形で教えていただきました。

今回の実習で今まで知らなかった洋食についての知識を色々知ることが出来、勉強になりました。これからも今回のような実習があつたら積極的に参加し、病院給食にも取り入れていきたいです。

(調助 新井)



お楽しみメニュー

クリスマス

院内クリスマス会に合わせ、12月20日にクリスマスメニューを行いました。骨付きチキンはハーブを効かせ、クラムチャウダーと共にクリスマス料理を味わっていただきました。クリスマスケーキには、このクリスマスケーキにいちごの手作りサンタが登場し、患者さんから「かわいい!」との声をいただきました。

お楽しみメニューは毎月行っています。来月も楽しみにしてください。

(調理 牛沢)



12/20クリスマスメニュー



12/24 いちごの手作りサンタが登場



おせち

お正月には、年の神様が来て年が新しく生まれ変わります。
年の神様は年神といい、農耕をつかさどる神でもありました。
農耕が生活の中心であった日本では、各家に年神を迎え、もてなすことによって1年の豊作を祝ったことから、おせち料理は本来、年神に供えるための料理でした。

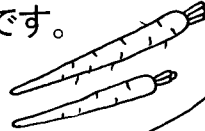
黒豆

マメにくらせるように



たたきごぼう

豊作と1年の息災を願う食材です。



かまぼこ

赤は魔よけ
白は清浄
を意味します。



伊達巻き

巻き込んだ形が
進化・教養・文化を
表しています。



昆布巻き

昆布＝喜ぶ
巻＝結び



数の子

にしんの卵で一度にたくさんの卵
があることから、子孫繁栄



田作り

江戸時代に高級肥料として
片口いわしが使われていたことから
豊年豊作を祈願します



栗きんとん

黄金色の小判を
イメージして。
財産がたまりますように



海老

腰の曲がった姿を老人に
例え、長寿の願いがこめられて
います。



おせちを囲んで、家族で良いお正月をお迎えください。