

クリスマス飾り付け

秋の家だより

2023. 12月

クリスマス会
12月24日 ★

『ギターサロン泉』泉知夫さんをお迎えしてクリスマスコンサートを開催いたしました。

抒情歌、懐メロ、演歌などをみんなで歌いました。

コンサート後はお菓子やコーヒーを召し上がっていただき、楽しい時間を過ごしました。



スタッフの
手作りリース





クリスマスメニュー

12月24日の昼食は、子供のころを思い出すような楽しいメニューでした。盛りだくさんで食べきれない方もいらっしやいましたが、入居者さまには喜んでいただけました



ご当地メニュー IN 広島県 —12月7日(木) お昼の献立—



尾道ラーメン 主菜 (温)

尾道ラーメンとは鶏ガラで取った澄んだダシと瀬戸内の小魚からとったダシに醤油を合わせたスープがベースですが、表面に浮く背脂のミンチがこってり感を加えています。麺は中細で平打ちのものが多く使われています。具はネギ、チャーシュー、メンマなどのオーソドックスな物が乗っています。今回は、ミンチを背脂に見立てて作ってみました。

じゃが芋とさつま揚げの煮物 副菜 (温)

広島県の安芸津では、「安芸津マル赤馬鈴しょ」というブランドで出荷し、全国的に有名です。独特な赤レンガ色をした、肥沃な赤土で栽培されています。広島県の練り物には、魚のすり身にパン粉をつけて揚げた「がんす」がソウルフードとして知られています。また、広島ではさつま揚げのことを「あげはん」と呼ぶそうです。



水菜とカニカマのレモンサラダ 副菜 (冷)

広島県は、国産レモンの生産量が全国1位です。島の約半分が急傾斜になっているため日当たりが良く、瀬戸内海でも指折りの柑橘類の産地となっています。また、広島県はスティックタイプのカニカマの発祥の地で、広島県にある大崎水産が世界で初めて棒状カニカマ「フィッシュスチック」を開発したそうです。