

利府仙台ロイヤル 通所リハビリテーション通信

ご家族様へ

平成27年 6月 発行

庭のあじさいが日ごとに色を深めておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。さて、5月行事「郷土料理を食べよう」を行いましたのでご報告いたします。

「郷土料理を食べよう」

5月21日(木)27日(金)の2日間に渡り通所リハビリテーションにおいて「郷土料理を食べよう」を開催いたしました！！

今回は宮城県特産の笹かまを使った味噌田楽、長ナスの漬け物の他に、5月の旬の食材を使用して若竹汁と山菜いなりを皆様で作りました。

当日は若い頃を思い出しながら、おいなりさんの皮に山菜ご飯を入れる作業、最初は皮がなかなか開かず四苦八苦！しかし少しするとだんだん慣れてきて90個の山菜いなりがあっという間に完成。別のテーブルでは、「若竹汁作り」たけのことわかめを小さく切り、醤油と酒で味付けしたシンプルなものでしたが、まるでレストランにでも来たかのような、とてもいい香りが室内に漂っており、普段は食の細かい方もとても美味しかったとおかわりされていました、隠し味は皆様の愛情♡ 又機会がありましたら、皆様で昔話でもしながら料理作りを行いたいと思います。

＜たけのこ豆知識＞

旬のたけのこは、美味しいばかりではなく美肌効果や便秘にもよいそうです。タンパク質、ビタミン、食物繊維が多く含まれていますので、老化防止にも効果があるとのこと！

報告者 森川 敬子

6月行事は「ロイヤルフレンドパーク」です。

「郷土料理を食べよう」行事の様子。



美味しい♡

おまたせ
しました

♪ 山菜いなり ♪



売り切れ
続出



いただきます★



おやつは
ずんだ
団子です。

☆おしながき
☆山菜いなり
☆若竹汁
☆天ぷら盛り合わせ
☆（えび・アスパラ・姫たけのこ）
☆笹かまの味噌田楽
☆長ナスの漬物
☆甘夏