

# 栗野先生の 私の イベント

## ● 第2回 5月こどもの日



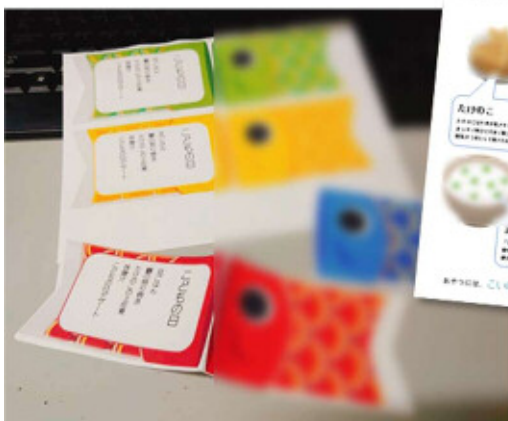
### みんなに1つずつ、鯉のぼりのお品書き

鮮やかな鯉のぼりが目を引くこの日の昼食。鯉のぼりを裏返すと今日の献立が。何色が届くかはお楽しみ。食卓に色とりどりの鯉のぼりが泳いで、晴れの日を盛り上げる。

献立は「こどもの日」にゆかりのある料理が並ぶ。「出世魚」として知られるぶりに、すくすく大きく育つと言われるたけのこ、健康でまめに働けると縁起物で定番の豆ごはん。

### ここが ポイント

こだわりのお品書きで行事を楽しく。



お品書きとは別でもう1枚、献立の詳しい紹介も。読めば、おいしさも縁起物も格別に。



前年は鯉のぼりの敷き紙にしましたが、今回はお品書きにこだわってみました。色は4色揃えて、少し手間はかかりますが、尾びれを三角に切るとよりかわいく仕上がります！今年はどんな風にしようかなど、考えている時間が楽しいです。おやつには「まごころすいーつ」を提供しました。

社会福祉法人 共愛会  
特別養護老人ホーム 共愛の里  
管理栄養士 栗野先生  
インスタグラム @y\_kurino



### こどもの日にぴったりなレシピ

舌でつぶせるやわらかさ /

#### 白身魚の照り焼き

##### 材料(20人分)

- ・ やわらくマルシェポーション  
白身魚 1P(800g)
- ・ 照り焼きのたれ 適量

##### 作り方

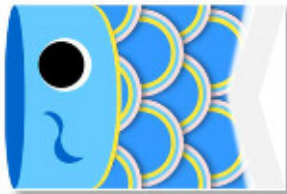
- ①「やわらくマルシェポーション」を約7分間蒸す。
- ②表面にたれを塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。途中、たれを重ねて塗る。



わくわくする時間



## イベントを盛り上げてくれるアイテム



食卓を彩る4色の鯉のぼり

### ↑ お品書き

テンプレート「お品書き」を活用して、献立名を加えて作成、印刷。4枚に切り分けて、半分に折って完成。尾びれを三角に切るとよりかわいく仕上がります。

