

# 栗野先生の 私の イベント

## ● 第4回 土用の丑の日



### 行事食はポスターでお知らせ

夏になると、あちこちで見かける「土用の丑」の文字。共愛の里でも、大きなポスターでご利用者様へお知らせ。来週は鰻だなあ、ワクワクして過ごす一週間。

丑の日には「う」の付く食べ物で無病息災を祈願されているため、鰻の他にも「瓜」を使用したメニューが登場。冬瓜のくず煮と、デザートのみろん、厄除けもスタミナも満点だ。

ここが  
ポイント

お食事が待ち遠しい時間を。



ポスターは提供の1週間前から貼り出します。ご利用者様もお食事を楽しみにしてくださる時間が増えると良いと思います。嚥下調整食は、表面を炙って見栄えもおいしさもアップ！調理員さんたちが手間を惜しまず良い焼き色に仕上げしてくれるので嬉しいです。

嚥下調整食には「切り身ソフミートうなぎ蒲焼風」を使用。タレを塗ってガスバーナーでおいしい焼き色に。お気に入りの黒いどんぶりに盛り付けて、うな丼の完成。

「切り身ソフミートうなぎ蒲焼風」は2021年10月をもって販売終了とさせていただきます。

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  
Instagram @y\_kurino



### 土用の丑の日にオススメのレシピ

＼ 舌でつぶせるやわらかさ /

#### うな丼風

##### 材料(4人分)

- ・ やわらくマルシェブロック  
うなぎ蒲焼風 1P(240g)
- ・ 蒲焼のたれ 適量
- ・ 白飯 適量

##### 作り方

- ①「やわらくマルシェ」を約15分間蒸し、横半分に切る。(目安：1個60g×4切れ)
- ②表面にたれを塗り、白飯にのせる。  
\* お好みで炙ってください。  
\* 白飯のやわらかさは調整してください。



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



楽しみが増える1週間の始まり

↑ ポスター

テンプレート「ポスター」を活用して、日付を加えて作成、印刷。  
お好みでメッセージなども添えてください。