



毎日の生活を彩る……



# 食

をお届けします。



Part2

衣笠ホームでは、入居者の皆さまの毎日の食事を『Green House』さんに提供いただいています。ホームの入居者のみなさまの楽しみである「食事の時間」をより楽しくしたい・・・という思いで、季節にあった食事や行事にあわせた食事など、様々なアイデアを出し合って提供しています。

今年の行事食のテーマは

## “祭り紀行”

日本の祭りにまつわる

メニューが毎月の行事食として提供されます。



6月は“広島祭り”

6月 広島 フラワー フェスティバル



### ★メニュー★

- 穴子レモン寿司
- がんす
- ひろしまっ子汁
- フルーツ

**がんす**:魚のすり身に唐辛子や玉ねぎを混ぜ込み揚げたもの。  
がんすは広島弁で「～がんす」と語尾につけることが名前の由来です。



**ひろしまっ子汁**:ちりめんだしをとった味噌汁です。広島の給食ではおなじみの一品。



### 食 事 形 態

常食 刻み食

ソフト食 ミキサー食

4 種 類

**穴子レモン寿司**:広島は「瀬戸内レモン」で有名。レモン汁のきいた酢飯は大好評でした。



**刻み食**)フードカッターでカットし、まとまりにくいものは、あんかけ類を混ぜ合わせたりして提供します。

**ソフト食**)舌と口蓋で押しつぶすことが可能な硬さ。食材に出汁と栄養パウダー(栄養強化食品)、ゲル化剤を加えてミキサーで混ぜ、加熱と冷却をして作成します。

**ミキサー食**)クリーム及びペーストの形状、咀嚼は不要です。食材にだし汁と栄養パウダーを加え、ミキサーで混ぜ、増粘剤でとろみをつけ作成します。