



## 《心からのおもてなし》

＝ひと手間かけて、愛情と真心が私たちの隠し味＝

2015年スタート!

新年あけましておめでとうございます。

新しい年を迎え、厨房職員一同気を引き締め、昨年までの経験を活かし、反省し、入居者・利用者様が喜んでいただける食事を気持ちを込めて提供させていただきたいと思っております。

例年通りの行事食もさることながら、季節の食材を使った昔ながらの料理はもちろん、新しい料理にも挑戦していきたいと思っております。



### 【2015年おせちの紹介】

・赤飯 ・寒ブリの照り焼き ・松風焼き

・昆布巻 ・紅白なます ・栗きんとん

・数の子 ・寿かまぼこ ・伊達巻

・金柑の甘煮 ・お吸い物

手作りのものややわらかい食材のものを取り入れて、食べやすいおせち料理に仕上げました。



### \*お節の所以(ゆえん)\*

子孫繁栄、五穀豊穡の願いを込めて神様に供えた正月料理で、神様を迎えて共に食事を行うため、また火を使う煮炊きを避けるべき風習に基づき日持ちがする料理が多いようです。

また、一説によると、忙しい家事から女性を解放する要素もあるようです。

ここで、いくつか紹介したいと思います。

【黒豆】黒は邪除けの色で、黒く日焼けするほどマメによく働き健康に暮らせるように。

【数の子】子孫繁栄を願ったもの

【田作り】田畑の肥料にいわしが使われた事から豊作を祈念

【紅白もの】白は清らかさ、紅は難を避ける色

【きんとん】富を得る

【昆布】喜ぶ

【海老】腰が曲がるまで長生きできるように。

など、それぞれに意味があるようです。



### \*新人紹介\*

厨房で昨年の9月末から働いていますMです。3年生と3歳の2男児の母です。

入職して約3ヶ月が経ちましたが、まだまだ日々勉強中です。

調理員として、1日も早く美味しい食事を提供できるように頑張っていきますので、よろしくお願いします。



※ 公開用に職員名、写真は、配慮させていただいております。

### 季節の1品紹介



#### ★大根と鶏肉のこっくり煮★

下茹でした大根と鶏肉をフライパンで焼き付け、水、砂糖、酒、しょうゆ、みりん、生姜で煮込んだ大根がおいしい冬ならではの体が温まる1品です。下茹でした大根は1度冷水でしめるのが、ポイントです!

#### ★黒豆プリン★



～材料～

黒豆煮豆 100g 牛乳 200cc

粉ゼラチン 5g 水 少々

- ①ゼラチンを水でふやかし、レンジにかけ溶かしておく。
- ②ミキサーに黒豆の甘煮と牛乳を入れ攪拌する。
- ③溶かしたゼラチンを入れ、容器に流して冷やし固めて出来上がり。黒豆を飾り、黒豆のシロップがあればかけて出来上がり。

### \*2014年を振り返って\*

日々の忙しさにあっというまの毎日で、その中でも失敗があったり、体調不良やけが等に挫けそうになったこともありましたが、厨房職員一丸となって乗り切った1年でした。

今年も皆で協力し合い、確実に成長していこうと思います今年もよろしくお願いします。

