

くりもと新聞



2023年 7月 第83号

巻ずし実演会



巻ずしの具材は
キュウリ・甘く煮たシイタケ・桜でんぶです



梅雨明け間近で早くも本格的な夏の到来を感じるこの頃ですが、皆様変わりなくお過ごしでしょうか？
ご家族様には再びの面会中止によりご心配とご迷惑をおかけしておりますが、当院の感染防止対策にご協力頂いております事感謝申し上げます。

6/15は千葉県民の日でした。昭和59年に県人口500万人突破を記念して「県民が、郷土を知り、ふるさとを愛する心をはぐくみ、共に次世代に誇りうる、より豊かな千葉県を築くことを期する日」として制定されました。そんな千葉県の郷土料理は太巻さずし…ということで、今月のくりもと新聞では6月に行われた「巻ずし実演会」の様子をご紹介します。当院の巻ずしは患者様が食べやすいよう薄焼き卵で巻いており彩りも鮮やか。嚥下食の方にはカップ入りタイプが提供されました。何と今年は巻ずし作りに挑戦された方もいるんですよ！ご自分で巻いたものは一段と美味しかったのではないのでしょうか？

目の前でクルクル巻かれる様子が楽しいのは勿論のこと出来立ての味は大好評で、普段は小食な方も大きく口を開けて召し上がっていました。「昔は沢山作ったのよ」「ばあさんが作ってくれたなあ」「味は濃いめだった」など思い出話も飛び出して賑やかなイベントとなりました。

(2023年は千葉県誕生150周年！県内では様々なイベントが行われる予定です。)



私たちが作りました！
お味はいかがですか？



院内に笹が登場！
短冊などで飾りつけました☆
皆様の願いが叶いますように…



ハクハク
もぐもぐ
うまい！

ごちそうさま



いただきます

うまいなあ



おいしい！



実演会

千葉が盛り沢山で
おいしそう！

