

# 麻生四季

行事食  
2020 - 8  
麻生北見病院  
栄養科

昭和の日/2020.4.29

一提供食数一  
患者食: 10名  
職員食: 1名



- ◆ まめご飯
- ◆ 吸い物(錦豆腐と桜大根)
- ◆ 赤魚の筍山蒸し
- ◆ つくねの二色胡麻焼き
- ◆ 桜えびのだし巻き卵
- ◆ 新玉葱の  
梅味噌チーズ田楽
- ◆ 三色野菜の和風マリネ



一足早い春を感じて...



赤魚の筍山蒸し

すりおろしたたけのこは、やわらかい食感の中にしっかりとたけのこの風味を感じます。

春になると店先に並ぶ新玉葱  
甘みたっぷり・今が旬です。

新玉葱の梅味噌チーズ田楽



つくねの二色胡麻焼き  
桜えびのだし巻き卵

## 野菜アート



社会医療法人 百寿福祉科麻生北見病院

調理師が心を込め、ごぼうと大根で、さくらを作りました。今回は、ポストカードにして、お膳に添えました。



## 昭和の日



4月29日は「昭和の日」と定められた祝日です。もともとは昭和天皇の誕生日を祝う祝日でしたが、「みどりの日」を経て昭和の日となりました。祝日法によると、昭和の日は「激動の日々を経て、復興を遂げた昭和の時代を顧み、国の将来に思いをいたす」日と定められています。昭和の日は昭和天皇の誕生日に由来するものの、昭和という時代への想いや捉え方が年月を経て移り変わり、現在の意味を持つようになったことが伺えます。