

メディカルケアフードの提供プラン内容

1. 通常献立

・朝食は週3回パン食を提供
(月1回パンケーキ有)

・昼食、夕食は和風・中華・洋食・麺類とバラエティーのある
食事を提供

<朝食>



<昼食・夕食>



メディカルケアフードの提供プラン内容

2, イベント献立

①年中行事・節句

五節句など季節感を味わって頂く為、毎月実施しています。

例) 5月 端午の節句(男の子の成長を願う節句)

9月 重陽の節句等(菊を使い、邪気を払い長寿を願う)

端午の節句
実施日 5/5(火) 夕食

- 菊とそばの散らし寿司
9月重陽の節句等
- 赤出汁
- 里芋のひばり和え
- あん巻き

株式会社メディカルケアフード

重陽の節句

- 栗ごはん
- のっぺい汁
- 太刀魚の照り焼き
- 焼き茄子のなめ茸のせ
- ほうれん草の菊花和え

五節句
1月7日...人日の節句(七草粥)
3月3日...上巳の節句(桃の節句)
5月5日...端午の節句(菖蒲の節句)
7月7日...七夕の節句(笹の節句)
9月9日...重陽の節句(菊の節句)

古来より、奇数は縁起の良い陽数、偶数は縁起の悪い陰数と考え、その奇数が重なる日をお祝いするのが五節句の始まりです。中でも一番大きな陽数(9)が重なる9月9日を、陽が重なると書いて「重陽の節句」と定め、不老長寿や繁栄を願う行事をしてみました。菊には延寿の力があるとされており、菊草に使ったり、菊を用いて長寿祈願をしてきたので、「菊の節句」とも呼ばれています。

株式会社メディカルケアフード

②郷土料理フェア

入居者様は地元が地方の方も多くいらっしゃいます。

郷土を懐かしんで頂くために毎月実施しています。

例) 5月 静岡フェア

9月 宮崎フェア

MCF 5月 郷土料理フェアご案内

静岡フェア
実施日 5/19 (火)

富士宮焼きそば
とは...

MENU

- 麦ご飯
- とろろ汁
- 富士宮焼きそば
- 小松菜と桜えびの煮浸し

株式会社メディカルケアフード

MCF 9月 郷土料理フェアご案内

宮崎フェア
実施日 9/15 (火)

ぬた芋
とは...

MENU

- かしわ寿司
- ぼったり汁
- 苦瓜の辛子酢味噌
- ぬた芋

宮崎県の里芋の出荷量は全国で1位で、暖かい気候をいかして、主に7月～10月にかけて出荷されます。「ぬた芋」は中部地方に伝わる料理で、茹でて漬した里芋に胡麻と味噌と砂糖を合わせた和え衣で、茹でた里芋を和えて作ります。宮崎では、お盆や秋の収穫祭でよく作られています。

株式会社メディカルケアフード

メディカルケアフードの提供プラン内容

1, 通常献立

・朝食は週3回パン食を提供
(月1回パンケーキ有)

・昼食、夕食は和風・中華・洋食・麺類とバラエティーのある食事を提供

2, イベント献立

①年中行事・節句

五節句など季節感を味わって頂く為、毎月実施しています。

例) 5月 端午の節句(男の子の成長を願う節句)

9月 重陽の節句等(菊を使い、邪気を払い長寿を願う)

端午の節句
実施日 5/5(火) 夕食

- 菰とどぼろの散らし寿司
- 9月重陽の節句等(赤出汁)
- 里芋のひばり和え
- あん巻き

株式会社メディカルケアフード

重陽の節句
9/9(水) 夕食

- 栗ごはん
- のっぺい汁
- 太刀魚の照り焼き
- 焼き茄子のなめ茸のせ
- ほうれん草の菊花和え

五節句
1月7日…人日の節句(七草粥)
3月3日…上巳の節句(桃の節句)
5月5日…端午の節句(菰葉の節句)
7月7日…七夕の節句(笹の節句)
9月9日…重陽の節句(菊の節句)

古来より、奇数は縁起の良い良い陽数、偶数は縁起の悪い陰数と考え、その奇数が重なる日をお祝いしたのが五節句の始まりです。中でも一番大きな行事(9)が重なる9月9日を、陽が重なりと書いた「重陽の節句」と定め、不老長寿や繁栄を願う行事として行なわれ、菊は長寿の力があるとされており、菊葉に使用し、菊を用いて長寿祈願をしてきたので、「菊の節句」とも呼ばれています。

株式会社メディカルケアフード

②郷土料理フェア

入居者様は地元が地方の方も多くいらっしゃいます。

郷土を懐かしんで頂くために毎月実施しています。

例) 5月 静岡フェア

9月 宮崎フェア

MCF 5月郷土料理フェアご案内

静岡フェア
実施日 5/19(火)

富士宮焼きそばとは…

一般的焼きそばの種は、小麦粉と水で練って蒸した後、茹でますが、富士宮焼きそばの種は、蒸した後強制的に冷やし、全て表面をコーティングします。その為麺に艶があり、種めの食感特徴です。具材には、肉かすを加え、あっさりとしたソースで味付けし、仕上げにだし粉をかけます

株式会社メディカルケアフード

MCF 9月郷土料理フェアご案内

宮崎フェア
実施日 9/15(火)

ぬた芋とは…

宮崎県の里芋の出荷量は全国で1位で、暖かい気候をいかして、主に7月～10月にかけて出荷されます。「ぬた芋」は中部地方に伝わる料理で、茹でて蒸した里芋に福麻と味噌と砂糖を合わせた和え衣で、茹でた里芋を和えて作ります。宮崎では、お歳や秋の収穫祭でよく作られています。

株式会社メディカルケアフード