

麻生四季

行事食
2020 - 17
麻生北見病院
栄養科

敬老の日/2020.9.21

—提供食数—
患者食: 6名
職員食: 1名



- ◆ 赤飯
- ◆ 沢煮椀
- ◆ 鮭しんじょうの
天ぷら盛り合わせ
- ◆ 松風焼き
- ◆ いかの松笠焼き
- ◆ 焼き椎茸の
すだち味噌のせ
- ◆ 一口茶碗蒸し
- ◆ 京菜としめじの和え物

敬老の日☆お祝い膳

赤飯



北海道では甘納豆を入れて「赤飯」を炊く、独特の食文化があります。

鮭しんじょうの天ぷら盛り合わせ



ふわふわ軽い食感の鮭しんじょうにきざみのりをまぶし揚げています。

一口茶碗蒸し 松風焼き・いかの松笠焼き



一口茶碗蒸しは、いくらのをせ、松風焼きは、けしのみ・あおのり・黒ごまを散らしています。

敬老の日の発祥は？

「敬老の日」は日本生まれの記念日です。その発祥は、昭和22年に兵庫県多可郡野間谷村で「お年寄りを大切に、お年寄りの知恵を生かした村作りをしよう」という考えのもと「としよりの日」が提唱されたのが始まりです。

農閑期であり気候も良い9月15日を「としよりの日」と定めたその提唱は、昭和25年には兵庫県全体に広がり、次第に全国に広がっていきました。

その後、「としよりの日」ではなくもっと良い呼び方にしようということで、昭和39年に「老人の日」と改称され、昭和41年に国民の祝日「敬老の日」となりました。