



# ウエルネス

## お食事便り



令和8年5月  
第 82 号

### ～スペシャルメニューの紹介～



ほんのり桜の風味が香る  
桜ちらし

桜風味の香りと  
ちりめんじゃこを酢飯に  
混ぜ込むことで  
ほのかな塩味を楽しめます。  
錦糸卵・サーモン・海老・  
穴子を色彩りよくトッピング  
しました♪



日本各地の  
郷土料理

4月の郷土料理は、20日昼食に  
東京都『深川飯』を提供しました。

『深川飯』は、東京都江東区深川周辺で生まれた郷土料理です。漁師達が仕事の合間に手早く栄養をとるために浅利を煮たものをご飯にかけたものが始まりです。ご飯に煮汁ごとかける「ぶっかけ」と煮汁ごと炊き込む「炊き込み」の2種類があります。



令和8年4月20日  
今日は東京都の郷土料理です

5月の郷土料理は、  
26日昼食に山口県『はすのさんばい』を提供予定です。

