

# 当院のお盆料理

鹿児島では8月7日に旧七夕を迎え、8月13日よりお盆に入ります。  
当院でも、お盆にちなんだ料理をいくつか提供させて頂きましたので、ここに紹介します♪

減塩食は、汁の代わりに大豆とひじきの煮物が入ります

## かいのこ汁



大豆をはじめ、昆布や人参、里芋などが入る具沢山の味噌汁。よく噛むことに繋がり、満腹感のでる汁物の一品です。

[詳しくは、2010年8月の資料をご覧ください](#)

## ＜常食＞



## ＜減塩食＞



## がね

さつまいもやごぼうのかき揚げのことです。揚げた形がカニに似ており、鹿児島弁でカニのことを“がね”と呼ぶことが由来のようです。



[材料(4人分)]

- ・ さつまいも 100g
- ・ ごぼう 40g
- ・ 薄力粉 40g
- ・ 黒砂糖 15g
- ・ 塩 少々
- ・ 人参 40g
- ・ 生姜 10g
- ・ 薄口醤油 8g
- ・ 酒 少々
- ・ 揚げ油 適宜

味付けの砂糖が黒砂糖の所が、鹿児島流！コクもめますね★



## 炊き合わせ



お盆では精進料理をお供えし、本来ならば家族も精進料理を食します。当院では、メインの料理として炊き合わせを提供しました。

## 水ようかん



白玉団子が提供できれば良かったのですが。。。出来るだけ多くの方に食べてもらえるよう、水羊羹を出しました♪

※糖尿病や腎疾患のある方も安心して食べられます★