

戦国武将シリーズ

豊臣秀吉 大阪の陣 4月の武士料理

本日の献立

鯖の生姜醤油焼き
菜の花の酢味噌掛け
若竹汁
水羊羹（抹茶）



贅沢をつくした天下人、豊臣秀吉が好きだったお食事とは？

貧しい身分の出身ということもあってか、割と質素な食事を好んだようです。閑白となった晩年は贅沢に明け暮れたとも言われる秀吉ですが、全国各地の高級食材よりも、秀吉が晩年になっても好んだとされるのが「割粥（わりがゆ）」です。「割粥」とは、石臼で米粒を細かく砕いてつくったお粥のことで、当時は長寿の効果もあるとされていました。今回は、天下統一時に召し上がっていたお食事を提供致しました。

管理栄養士からのメッセージ

利用者様、とても美味しそうに召し上がっておいりました。
豊臣秀吉のパンフレットも添えて、利用者様も無言で熟読です。

今年度から、武将に所縁のある土地の料理や食材を提供、題して「戦国武将物語」イベントをスタートしております。グリーンヘルスケアサービスさんの「温かみのあるおもてなし」でご利用者にお料理を通じ、心に響くご提案をして下さりました。

歴史好きの方には、嬉しいイベント事だと思います。★★★★
毎月の武士料理が楽しみですね♡

管理栄養士 長田

