

# デイケア通信

十月号



**臨時利用・振替利用 随時受付中!**

「ご家族様のご都合で、急に利用したい時などは、臨時利用もできます。詳しくはオキドキに連絡下さい。(TEL 0421-5961-0111)」

## 洋食めぐり 「ハヤシライス」

「ハヤシライス」は、薄切り牛肉とタマネギをトミグラスソースで煮たものを米飯の上にかけて料理。地域によっては牛肉を豚肉で代用したり、マッシュルームやその他の具材を加えることもあります。カレーライスなどと同様に、即席の固形ルーや温めて米飯にかけるだけで食べることで、きるソースが市販されています。

昼食に提供しますので、ご賞味ください

10月11日(月)  
昼食にご提供!



写真はあくまでイメージです。提供するものとは異なりますのでご了承下さい

## 「ハヤシライスの由来」

レストランや家庭でもよく食べられている「ハヤシライス」ですが、ハヤシライスの語源や名前の由来は諸説ありますが、ハヤシさんという人の名前が関係している「丸善説」と「上野精養軒説」を紹介します。

まず一つ目「丸善説」は、丸善の創業者の早矢仕有的(はやしゆうてき)が考案した料理だとされています。訪れた友人に有り合わせの肉や野菜を煮込み、ご飯を添えて出したことに由来する説。早矢仕の名字をとって「ハヤシライス」

二つ目「上野精養軒説」は、明治初期創業、上野精養軒で当時働いていたシェフの林さんが牛の細切れ肉と余った野菜をデミグラスソースで煮込み、ご飯にかけて賄い用のメニューに林さんの名前を付けて提供されたのが由来する説。他にも、ハッシュドビーフ・ウイズ・ライスが「ハッシュ・ライス」となり、それが訛って「ハヤシライス」となったとする説等、

「ハヤシライス」の語源や名前の由来は様々あるようです。

## 10月の主な予定



- 4日(月) ~
- 8日(金) 体重測定
- 6日(水) ご当地グルメ
- 11日(月) 洋食めぐり
- 19日(火) お楽しみ献立
- 20日(水) おやつバイキング
- 25日(月) セレクト食
- 28日(木) にぎり寿司

## 皆様へのお願い

十月に入り、朝晩めっきり涼しく、空気も乾燥しだしてきました。風邪・インフルエンザの時期となります。ご自宅でも発熱・せき・のどの痛み、くしゃみ、頭痛などの風邪症状がある場合には、ご無理をせずに通所をお休み頂き、医療機関への受診をお勧めいたします。

皆様のご協力とご理解をお願い致します