



# No.129 Baton

The best attended team of next

## 食糧支援事業を行いました！

“済生会 なでしこプラン”の一環として、フードドライブという形で困窮者支援を行いました。



第2回目の実施となった今回も沢山の職員から協力があり、レトルト食品・乾麺・缶詰などの保存食品や、お菓子・飲料・当院の防災備蓄食料など635品集まりました。

募った食品は、社会福祉協議会のフードバンクを通じて、食糧支援を必要とされている方に提供されることとなります。今後も継続していきたいと思っております。



北上済生会病院  
フードドライブ



社会福祉協議会  
フードバンク



## シリーズ 管理栄養士からこんにちは！

### 栄養のおはなし

鰻(うなぎ)



今年の土用の丑の日は7月23日(土)。  
当院でも行事食として7月23日の昼食の献立はうなぎのちらし寿司です。  
うなぎは、ビタミンA、E、Dを豊富に含み、夏のスタミナ源として、土用の丑の日に食べると夏バテを防ぐと言われています。

—□memo

☆東西の調理法の違い  
今のような蒲焼きスタイルになったのは、江戸時代中期以降。  
関西→腹開きにして焼く  
関東→背開きにし、蒸してから焼く  
江戸では「腹を切る」ことを嫌い背開きにしたと言われています。

