

# 9月のご当地メニューは 沖縄料理 でした！



ご当地メニューのアンケートで沖縄料理が食べたいとの意見があり、今回は沖縄料理にしました。意見を書いてくださった患者様はおいしいと喜んでいました。

『沖縄料理ははじめて食べる』『ソーキそばおいしい』などいろいろなご意見をいただきました。

# 10月 は 中華 点心 弁当 です！



# ご 当 地 メ ニ ュ ー は 12 日 です

中華点心とは？

「点心」という名前は禅語『空心（すきばら）に小食を点する』からきたという説や、心に点をつけることから心に触れるものという説がある。明確な定義はないが、食事の間に少量の食物を食べることなので、菓子や間食、軽食の類いは全て点心と呼ばれる。中国の朝食は点心ですまされる事が多い。日本には室町時代に伝来し、朝食と夕食の間に食べる箸休めの品とされた(当時は1日2食が普通だった)。茶を飲みながら点心を食べることを飲茶(ヤムチャ)という。また、点心を専門にする料理人は点心師と呼ばれる。点心には餃子、焼売、春巻き、小籠包、胡麻団子、肉饅頭、桃饅頭などがある。(Wikipedia より)

\*写真はイメージです。実際とは異なります。ご了承ください。