



《心からのおもてなし》

＝ひと手間かけて、愛情と真心が私たちの隠し味＝

敬老会



9月7日(日)に敬老会が行われました。
たくさんのご家族に囲まれて、微笑ましい光景
が見られました。

今年も厨房職員による手作りのお弁当で

「お・も・て・な・し！」

そして、イベントに欠かせないオリジナルのデ
ザートバイキングは今回も大好評でした。

ご家族からの喜びや感謝の声を頂き、嬉しく幸
せを感じた厨房職員一同でした。



赤飯、タイの塩焼き
煮物、酢の物、サラダ
さつまいもの黒糖がらめ

* 厨房部門勉強会



厨房では、部門勉強会を行っています。

6月のテーマは「野菜の切り方」

入居者の皆様が少しでも食べやすい形、大きさ
についてみんなで意見を出し合いながら検討を
行いました。

8月のテーマは「包丁の使い方」

効率のよい切り方、
疲れない包丁の使い方など
を具体的に学びました。



厨房職員の技術がさらにパワーアップして、より
おいしい食事を提供できるようにこれからもみんなで
頑張っていきたいと思えます。

* 秋の食材を使ったおかず

あんをからめて食べるメニューは、飲み込みが
悪くなった方でも食べやすいメニューです。

＝秋鮭のきのこあんかけ＝

材料：鮭の切り身(下味の塩をして小麦粉をまぶす)

きのこあん：玉葱、人参、しめじ、まいたけ

エリンギ、みつば

薄口しょうゆ、みりん、酒、だし汁、片栗粉

- 1.きのこあんの材料を炒め、だし汁、調味料を入れ
て煮る。みつばを入れて片栗粉でとろみをつける。
- 2.下味をし小麦粉をまぶした鮭を焼いて、あんを
かけたら出来上がりです。



～行事食・新メニューへの取り組み～

はまかせ園の厨房では、さまざまな行事食や新メ
ニューへの取り組みを行っています。

普段は管理栄養士の立てた献立を調理して、提供
していますが、1年に数回は厨房職員から献立の
提案をしてもらい、それを実際の献立に取り入れてい
ます。

お盆には「おはぎ」を提供したり、デイサービスでは敬
老会の行事に併せてお弁当の提供を行いました。

【塩レモンのぜんざい】

【お盆メニュー】



新メニュー
のおやつ



来たる10月19日(日)

はまかせ園恒例の「秋祭り」が開催されます。

今年のテーマは・・・

「～結～」

慈愛の心で繋ぐ」

バザーやうどん、焼きそばの屋台の他、踊りや
お楽しみ抽選会など盛り沢山の内容でお待ち
しています。

ご家族揃って、お越し下さい。

