

《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＝

～さつき会～

5月17日(日)に母の日・父の日にちなんだ

“さつき会”が今年も例年通り行われました。

今年も多くのご家族が来園され、入居者の皆様と共に和やかにとても楽しくに食事をされていました。入居者の皆様もいつになくたくさん召し上がっていたように見えました。

【今年のさつき会のメニュー】

- ・たけのことグリーンピースの炊き込みご飯
- ・お煮しめ
- ・ぶりの照り焼き
- ・酢の物
- ・煮豆
- ・お吸い物



【ふつう食のお弁当】



【ソフト食のお弁当】

入居者の方それぞれの状態に応じた形のお弁当で提供させていただき「見栄えもよく、美味しい」とお褒めの言葉を頂き、大変嬉しく思いました。

また、毎年恒例のデザートバイキングも新作に挑戦し、大変好評を頂きました。

定番のロールケーキをはじめ、プリン、紅茶ゼリー、パフェ、白鳥型のシュークリームと季節を先取りしたフルーツの盛り合わせなど・・・。



どれもこれも大人気であっという間になくなるほど。次回は9月の敬老会。お楽しみに！



* 昼食巡回 *

私たち厨房職員は、利用者・入居者の皆様がどのような雰囲気ですべてをされているのか、その方に適した形態か？量はどうか？などを実際に自分達の見目で確認を行う時間を昼食時間に設けています。毎日、厨房職員が交代で利用者・入居者の方々とコミュニケーションを図りながら巡回し、調理のヒントとなるような情報を得ています。

その中で、利用者の「美味しい」「味がうすい」「量が多い」などの意見を参考に、その後の調理業務に反映させています。

利用者の声だけでなく、介護職員の意見も参考にさせてもらっています。



【5/5 子供の日メニュー】

* 人気メニューの紹介 *



この時期の人気メニューを紹介します。

- ★豚肉の冷しゃぶ
 - ★ツナの酢の物
 - ★トマトの酢の物
- などさっぱりした物が好まれます。また、定番のカレーライスは人気です。今回はその中から、トマトの酢の物を紹介します。

【トマトの酢の物】

- (材料) トマト 中1個 しそ 3枚
大根 300g しらす干し 適量
酢 25 cc 砂糖 16g うすくち醤油 20 cc
- トマトを湯むきしてサイコロ状に切り、大根おろしとしその千切り、しらす干しを調味料で和えるだけ。簡単で暑い季節にぴったりな1品です。



* 新人紹介 *

3月末から厨房に入りましたTです。

1男2女の子供がいます。主婦歴は長いですが、施設での調理員としてはまだまだなので猛勉強中です。1日でも早く1人前になれるよう頑張ります。

* 新人紹介 * part2

3月に鶴翔高校を卒業して、4月から厨房職員として頑張っています。

Kです。

初めてのことはばかりで不安いっぱいですが、早く美味しい料理が作れるように頑張りますので、よろしくお願いします。



よろしく
お願いします