



《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13日(日)に“はまかせ園敬老会”が今年も例年通り開催されました。

今年も多くのご家族様に来園して頂き、入居者の方々と一緒に食事や催しをご覧になられたり和やかな時間を過ごされており、入居者様の笑顔が輝いていました！

【今年もお弁当形式で提供させて頂きました】



※ふつう食のお弁当



※ソフト食のお弁当

・赤飯 ・鯛の塩焼き ・お煮しめ ・紅白なます
・さつま芋の黒糖がらめ ・金時豆 ・お吸い物 です。

* デザートバイキング *

毎年5月に行われる“さつき会”や今回の敬老会では恒例となっております。デザートバイキングでは毎回皆さまから大好評を得ており作る私達も大変喜んでおります。今回のデザートバイキングの内容は…

* ロールケーキ2種(モカ・ストライプ柄)

* プリンアラモード * さつま芋のモンブラン

* 白鳥型シュークリーム * ビール風ゼリー

以上を提供させて頂きました。

どれもこれも大人気で皆さま、喜ばれていました。特にビール風ゼリーには驚かれておられた様です。

次回も頑張ってお作りしますので楽しみにして下さい。



* 季節の一品 *

“和風きのこソース”

【材料】 椎茸、しめじ、エノキ、舞茸、白菜、人参等

【調味料 5人分】 こいくち、小さじ1/2量

和風だし 2.5g、片栗粉 2.5g、水 50cc

【作り方】

材料を油で炒め、水・調味料を加え煮ます。その後、片栗粉でとろみをつけたら、焼いた魚や肉、ハンバーグ等にかけて召し上がって下さい。



* 事例研究発表会 *

9月23日(水)第3回はまかせ園事例研究発表会が行われました。各々の部署毎にテーマを決め、それに基づいて研究・観察した結果を発表しました。私達厨房も3回目にして初めて発表を行い、テーマは「ソフト食の進化」とし、高齢化が進む現代、変化していくソフト食を厨房職員が日々どのように調理提供をしているかを他の部署の職員にも知らせてもらおうと発表致しました。発表会では、出席者全員の投票により順位が付き、結果は1位医務、2位木もれびでしたが、どの部署も日ごろの取り組みが垣間見える様なすばらしい発表会となりました。今後も入居者様、利用者様の為に、食べやすく、おいしい食事を作り喜んで頂けるよう頑張っていきます。

* おすすめスイーツ *

ホットケーキミックスで作る

”りんごのヨーグルトケーキ”

【材料】 (牛乳1パック分)

ホットケーキミックス 120g りんご 120g

バター60g 砂糖 40g 卵 1個と1/2個

プレーンヨーグルト 75g

【作り方】

りんごは皮をむきサイコロ状に切ります。バターを溶かし材料を全て混ぜ合わせます。牛乳パックを横に寝かせ、上の方を1cmほど残し切り取ります。そこに混ぜ合わせたものを流し 160℃～170℃のオーブンで約40分焼いたら出来上がりです！！ぜひ、一度作ってみて下さい。おいしいですよ！

