

## 《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＝

## ～クリスマス～

昨年末のクリスマス期間の一週間はデイサービス利用者の方をメインに別メニューとしてクリスマスにちなんだ料理を提供させて頂きました。今回は利用日が複数日ある方に同じメニューを提供しないようにメイン料理を二種類、交互に提供させて頂きましたが、どうしても重複する方もいらっしゃったみたいです。もう一工夫考えたいものです。

おやつの中にはチョコレートケーキに苺でサンタクロースを作り添えて提供しました。

大変、好評を頂きました！



※右下は、きざみ食の方へのおやつです。

## \*おせち\*

2016年、新たな年を迎え、厨房職員一丸となり利用者、入居者の方々に喜ばれる食事作りを頑張っていこうと思います。その手始めに今年もおせち料理から始めました。おせちと言えば、お重に盛った料理を想像しますが、今年は入居者の方が食べやすい様にお弁当箱に入れて1人分ずつ提供させて頂きました。彩り良く仕上がり、入居者の方々も喜んでいただけたようです。

### 【メニュー】

赤飯、ぶりの照り焼き、松風焼き、昆布巻き  
数の子、紅白なます、伊達巻き、寿かまぼこ  
きんかん甘煮、すまし汁



### ↑普通食



### ↑きざみ食



### ↑ソフト食(お粥は別盛り)

## \*節分\*

2月の節分では縁起物の巻きずしを作り提供させて頂きました。普通はのり巻きですが、のりは噛み切りにくい為、はまかせ園ではうす焼き卵で巻きます。中の具の椎茸やかんぴょうも同じく噛みにくい為、刻んで提供しています。手前みそですが、おいしくできたと思います。また、利用者、入居者の方にも喜んで頂きました！



## \*桃の節句 ひなまつり\*

3月3日のひなまつり。ちらし寿司に炊き合わせ、お刺身を提供致しました。

おやつの時には甘酒を提供したところ「おいしい」との声が大変多く聞かれました！

