



～厨房便り

2016年 6月号 no.22

《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15日(日)に恒例のさつき会が開催されました。

穏やかな雰囲気の中、入居者の皆様も普段の食事より笑顔が多く見られ、ご家族の方々と楽しい時間を過ごされている様子でした。

食事はお弁当形式で提供させていただきましたが、皆さんよく召し上がっていただき、私たち厨房職員も作り甲斐があり、大変嬉しく感じました。



【今年のさつき会のメニュー】

- ・とりごぼうの炊き込みご飯
- ・えび天
- ・お煮しめ(つわ、たけのこ入り)
- ・鯛の西京焼き
- ・酢の物
- ・ういす豆
- ・梅そうめんのお吸い物



【ふつう食のお弁当】

【ソフト食のお弁当】

～デザートバイキング～

春のさつき会・秋の敬老会では、手作りのスイーツと季節のフルーツのバイキングを行っております。

ご家族の方々からも好評で、毎回デザートバイキングを楽しみにしてくださっています。



【デザートバイキングメニュー】

- ・モカロールケーキ
- ・イチゴ風味の2色ロールケーキ
- ・カスタード入り蒸しパン
- ・マンゴービューレのプリン
- ・ノンアルコールのビールゼリー



★今回はノンアルコールビールを使ってゼリーを作りました。当日は少し汗ばむ陽気だったこともあり、また珍しさもありでとても喜ばれていました。

＊さつき会の食事を作ってみて・・・＊

日ごろの食事とは違い、弁当箱形式なので盛り付け方や食事形態、治療食・嗜好等を間違いのないように注意して作りました。

大変なのですが、皆さんが喜んで食べて下さるのが、なにより嬉しく思います。(厨房経験1年2ヶ月職員)



＊季節の1品＊

6月から8月が旬のモロヘイヤ。ビタミン・カルシウムが豊富で疲労回復効果もありますので、これからの季節にオススメです。



【モロヘイヤとオクラの梅和え】

- ・オクラとモロヘイヤは茹でて細かく刻みます。
- ・梅干しも刻んで、鰹節を加え、好みでしょうゆやめんつゆで味を調え混ぜ合わせます。
- ★納豆や長芋を加えてもOK!
- ・ソーメンや冷や奴、冷たいパスタにもよく合いますよ!



＊はまかせ園での人気メニュー＊

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、その方に適した食事形態か？などを実際に自分の目で見たり、入居者の皆様とコミュニケーションを図るため毎日、厨房職員が交代で昼食時に巡回を行っています。今回はそんな巡回の中から聞き取りした人気メニューを紹介します。

デイサービス:魚料理、あんかけメニュー

特養:カレーライスや麺類



★肉うどんメニュー

■肉が食べられない方にはエビ天うどんを提供。

＊厨房職員から一言＊

昨年4月に入職して1年が経ちました。最初は仕事の内容が理解できなくて大変でしたが、まわりの職員が理解できるまで教えて下さったおかげで、続けてこれました。これからも入居者の方々に喜んでもらえるような食事を作っていただけるように頑張ります。