

《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～



今年度のはまかせ園の敬老会は9月11日(日)に開催されました。お天気に恵まれる中、多くの家族の方々にお越し頂きました。

久しぶりにご家族が会われる方もいらっしゃる、手を握り合う姿などもあり、とても和やかな時間を過ごしていらっしゃるようでした。



敬老会ではボランティアの方による慰問も行われました。

\* 敬老会の食事を作ってみて・・・ \*

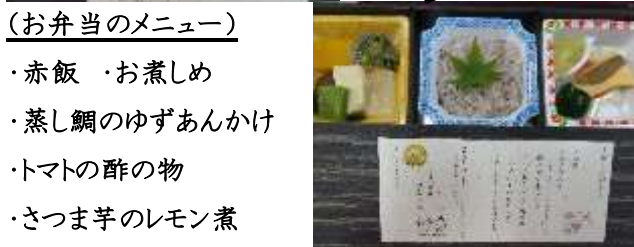
今回のお弁当作りも入居者さまの笑顔が見たくて、まずはお弁当に何を入れるかの話し合いから始めました。何よりも味が良く、食べやすい、見た目にも色鮮やかにと話し合いを重ね、献立を決めました。皆さん、本当においしそうに召し上がっていらっしゃる、とても嬉しく感じました。



～敬老会のお弁当～



普通食のお弁当



ソフト食のお弁当

(お弁当のメニュー)

- ・赤飯 ・お煮しめ
- ・蒸し鯛のゆずあんかけ
- ・トマトの酢の物
- ・さつまいも・レモン煮
- ・お吸い物

※ソフト食：咀嚼・嚥下機能が低下した方にも食べやすいようにした食事。

～デザートバイキング～

春のさつき会・秋の敬老会と年に2回ではありますが、毎回楽しみにして来られる方もいらっしゃるデザートバイキング！毎回、頭を悩ませメニューを決定していますが、今回は定番のロールケーキやプリンに加えて、いくつか新メニューも取り入れてました。



【デザートバイキングメニュー】

- ・モカロールケーキ
- ・抹茶のロールケーキ
- ・プリン
- ・紫芋のモンブラン
- ・味噌風味の栗蒸しパン
- ・コーヒゼリー

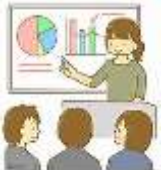


\* 事例研究発表 \*



9月28日(水) 第4回はまかせ園事例研究発表が開催されました。園内14部署がそれぞれの事例をまとめ、その中から6部署が選出され、発表を行いました。私たち厨房も6部署の1つに選ばれ、普段はあまり知られていない厨房の業務について発表を行いました。

入居者、利用者一人ひとりに応じた食事提供を行っている様子を実際に提供している献立を例に発表しました。投票の結果、62票中19票を獲得し、最優秀賞を頂きました。



これからもこれを励みに、入居者・利用者の生活の一部を「食」を通じて、支えていけるように一層の努力をしていきたいと思っています。



\* 季節の1品 \*

秋はきのこのおいしい季節。市販の食材を利用して、簡単な作れる1品を紹介します。

【簡単きのこのグラタン】



- ・しめじ 1p ・しいたけ 3枚ぐらい
- ・エリンギ 1本 ・玉葱 中ぐらいの大きさ1個
- ・鶏もも肉 200g ・ホワイトソース(市販品) 1缶
- ・マカロニ 100g・とろけるチーズ 100g
- ・バター 30g
- ①細かく切った材料をバターで炒め、ゆでたマカロニを加える。
- ②グラタン皿に移し、ホワイトソースをかけ、チーズをのせて、オープンまたはトースターで焼けば、出来上がり。

