

《心からのおもてなし》

＝ひと手間かけて、愛情と真心がおもてなし＝

～秋祭り～

10月30日(日) さわやかな秋晴れの中、第12回はまかせ園秋祭りが今年も開催されました。

今年のテーマは「まごころ」地域の皆さまへおもてなしの気持ちを込めて、私たち厨房職員も参加しました。うどん、ラーメン、唐揚げ、フライドポテト、しんこ団子、焼きトウモロコシ、ケーキセット、抹茶セットなど、新メニューも加わったバザーは、あっという間に売り切れになってしまうものもありました。



バザーの後は、地域の保育園児、中学生の合奏、歌や踊り、腹話術などで盛り上がりました。最後は大抽選会もあり、ご来場いただいた皆さまに喜んで頂けたようでした。ご来場いただき、ありがとうございました。



～秋祭りに初めて参加して～

入職して初めて秋祭りの係りになり、何度も話し合いを重ねて、本番を迎えました。天候にも恵まれ、多くの方に来園して頂き、おいしそうに食べたり、楽しそうに過ごされている様子を見て、嬉しく思いました。テーマの「まごころ」を届けられたのではないかなと思います。反省点もいくつかありますが、無事に終了し、良かったと思います。(内山)



～調理員研修会～

年に1度開催される川薩地区老人福祉協議会の調理員研修会が11月17日にさつま町の保健センターで開催されました。クリスマスのデザート作りの実習を行ったり、他の施設の調理職員の方々と意見交換を行いました。食事提供の仕方やおやつ作りなど、日ごろの業務の事を他の施設がどのように行っているかということを知ることができ、私たちの業務を見直すよい機会ともなりました。研修に参加して得たことを活かし、さらに向上できるように頑張ろうと思います。(寺園)



～インフルエンザに注意～

インフルエンザが流行する季節になりました。外出時はマスクを着用し、帰宅したら、うがい・手洗いを励行して予防に努めましょう。



* 季節の1品 *

りんごのおいしい季節になりました。

【フライパンでメープル蒸しりんご】



- ・材料(2人分)
- ・りんご1個
- ・メープルシロップ 大さじ1



- ①皮をむいて6等分に切ったりんごをテフロン加工のフライパンに並べ、メープルシロップをかける。
 - ②ふたをして弱火で5分蒸し煮にする。
 - ③りんごを裏返し、さらに5分蒸して、冷めたら完成です。
- 簡単ですので、是非1度お試しください!

* 新人紹介 *

入職して4カ月経ちました。厨房の仕事は初めての経験で慣れるのに必死の毎日です。配膳を通して、利用者様とたくさん触れ合いたいと思います。(N)

よりよいサービス提供ができるように努めていきたいです。

※ 公開用に職員名、写真は、配慮させていただいております。

* はまかせ園の厨房の紹介 *

現在、はまかせ園の厨房は管理栄養士1名、調理職員8名で業務を行っています。朝食は約80食、昼食は約120食、夕食は約90食の食事提供を行っています。利用者、入居者の皆様一人ひとりに合った食事提供ができるように努めています。

