

《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＝

～2017年を迎えて～

厨房の1年のスタートはお正月料理からです。
まず、朝食にはお雑煮の提供です。噛み切りやすく
歯につきにくい特別なお餅を使い、野菜をたっぷり
加えたお雑煮が出来上がりました。
お昼はいよいよおせち料理です。昨年同様、
お一人様分ずつをお弁当箱に詰めて提供
させていただきました。

おせち料理でお正月がきたことを感じて頂けたり、
いつもと違う内容の食事に普段以上に食欲が
増していらっしゃる姿を見ることができました。

厨房職員一丸となって、利用者様・入居者様に
喜んでいただけるような安全で安心、

そして何よりもおいしい食事を提供できる
ように新年を迎え、気持ちを新たにしています。

【お節料理メニュー】

- ・赤飯 ・栗きんとん ・手作り金柑甘煮 ・数の子
- ・松笠イカ ・昆布巻 ・ぶりの照り焼き
- ・紅白なます ・松風焼き ・お吸い物



↑ 普通食



きざみ食→

～クリスマス～

28年12月19日から24日は、デイサービスの利用者
の方々にクリスマスの行事食を提供させていただきました。
毎年恒例のふわふわ卵のオムライスに日替わりでミート
ローフやチキンホールのケチャップ煮の提供を行いました。
そして、おやつには手作りのチョコロールケーキ(莓入り)
をコーヒーや紅茶と一緒に提供させていただきました。
特養の入居者の皆様、ショートステイ利用の皆様には
12/24にクリスマス行事食として召し上げて頂いています。



* 季節の1品 *

【トマト鍋のリゾット】

- ①ホールトマトの缶詰を鍋に入れ、
顆粒コンソメ、塩で味を調えます。
- ②豚肉、じゃがいも、玉葱、人参、キャベツ、
しめじなどを入れて煮込みます。最後に御飯
を入れて、粉チーズを入れて出来上がり！
簡単ですので、寒い季節に是非作って下さい！



～節分～ 鬼は外、福は内



2月の行事食として、毎年恒例の巻き寿司を提供
させていただきました。

椎茸は味付けをして小さく刻み、きゅうりは千切りにして
巻きます。入居者や利用者の皆様の意見を聞きなが
ら、少しでも食べやすくということで現在の巻き寿司
の形にたどり着きました。

「食べやすかった、美味しかったよ」と
大変満足されていた様子。

【節分メニュー】

- ・巻き寿司 ・いわしの梅煮
- ・赤大根の酢の物 ・お吸い物 ・いちご



* 新人紹介 *

2月から入職しました。調理経験はありますが、
施設での厨房の仕事は初めてなので、
日々学ぶことが多く悪戦苦闘しています。
仕事を早く覚えて、安全でおいしい食事が
提供できるように頑張ります。(橋元)



* 二十歳を迎えて *

平成27年4月に入職し、今年
成人を迎えることができました。

これからは大人としての自覚や責任を
持ち、今まで以上に入居者・利用者
の皆様においしい食事が提供できる
ように頑張ります。そして、素敵な女性
になりたいです。(小原)

