



～厨房便り

2017年 5月号 no.26

～ ひなまつり ～



桃の節句にちなみ、ひなまつりの行事食として今年も
デイサービス利用者の方には一週間を通して提供、
特養入居者の方には3月3日に提供させて頂きました。
色鮮やかな料理に目でも舌でも堪能して頂けた
と思います。



【デイサービスの提供】→
散らし寿司やマグロの
山かけなどをお弁当箱を
使用した盛り付けで
提供しました。

～お彼岸行事食～

3月18日にお彼岸の行事食として、
ぼたもちをはじめつわを入れた春の
お煮しめ等を提供させて頂きました。
中でも、ぼたもちは入居者の方でも食べやすい
ように、水分を多くして寒天の素材を入れて炊いた
御飯にあんこときな粉で仕上げました。
甘い物が好きな方が多いので、大変
喜んでいただけ私たちが嬉しい事でした。



【ソフトおはぎ】
米 1合
水 400cc
イナアガー 2.5g
塩 0.4g

炊飯器で炊いて、お好みであんこやきな粉をまぶす。

～ お花見 ～



新年度早々の4月4日に「お花見行事食」
と題して定番であるお煮しめをはじめ、
芋がねなどの高齢者にはとても
懐かしくて喜ばれるお食事を
提供させて頂きました。
皆さんとてもおいしそうに
食べていらっしゃいました。



はまかせ園人気メニュー

毎日の献立の中で特に人気があり、皆さんの箸が良く
すすむのは、高齢者でなくても子供から大人まで好きな
カレーです。カレーとごはんを半々に分けて提供すると、
カレーだけ食べてごはんが残ります。
そのため、ごはんを真ん中に、
その上からカレーをかけて提供しています。
バランス良く食べてくださり、残食もほぼ無いようです。



* 新人紹介 *



この春、県立野田女子
高校卒業しました。
初めての事ばかりで
戸惑いもありますが、
先輩方の指導の下、
一生懸命頑張ります。

私たち自身の復習も兼ねて1から教育をしております。
初めての事ばかりで不安そうな面持ちですが、
一生懸命取り組んでいるようです。

《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

～ 新年度を迎えて ～

4月になり、いよいよ平成29年度のスタートです。
私たちの厨房にも高校を卒業したばかりの新しい
仲間が増え、調理職員10名、管理栄養士1名の
新たな体制となりました。
厨房では一年を通しての新たな目標を掲げ、
利用者、入居者様に安心、安全な食事を提供し、
喜んでいただけるように、各々が日々頑張っ
ていきたいと思っています。



おやつレシピ = 桜蒸しパン =

(材料) (作り方)

蒸しパンミックス 150g }
卵 1個 } A
砂糖 15g }
食紅 少々 }
こしあん 150g }
桜の葉塩漬け 2、3枚 }
①Aの材料を全て混ぜ、
食紅で色をつける。
②桜の葉を刻んで①に
混ぜる。
③真ん中にあんこを入れる
④蒸し器で20分ぐらい蒸す。