

# ～厨房便り

2017年 7月号 no.27

## 《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

### ～ さつき会～

5月14日(日)母の日、父の日にちなみ  
家族会「さつき会」が開催されました。  
当日はお天気にも恵まれ、大勢のご家族の  
皆さんも来園され、入居者の方々との時間を  
楽しんでいただきました。  
久しぶりのご家族と一緒にの食事でもいつもより  
みなさん、よく召し上がっていらっしゃいました。  
終始笑顔の絶えない和やかな時間となりました。

【普通食のお弁当】



【ソフト食のお弁当】



- ・巻寿司
- & いなり寿司
- ・えび天 南瓜の天ぷら
- ブロッコリーのかき揚げ風
- ・お煮しめ
- ・酢の物
- ・鶏そば汁

おしながき

さつき会のお弁当作りは  
私達厨房職員総出でひとつ  
ずつこころを込めてお作りして  
います。  
今年は例年にも増して、充実した内容となりました。



## ～ デザートバイキング～



- ・小倉クリーム  
抹茶ロールケーキ
  - ・ヨーグルトクリーム  
モカサンドケーキ
  - ・プリン・ア・ラ・モード ・メロンサイダー
  - ・エクレアなどを作り提供させていただきました。
- 1年に2回(さつき会、敬老会)ではありますが、  
毎回好評を得ておりますデザートバイキングを  
季節のフルーツとともに提供させていただきました。

### \* ユニット巡回 \*

私達厨房職員はただ食事を作って  
提供するだけではありません。  
入居者の方々や利用者の方々が  
どのようにして食べているのか、提供  
した食事に満足されているのかなどを  
直接自分たちの目で見聞きするために交代で巡回を  
行っています。昼食の時間に介護職員から食事の  
状況を聞いたり、入居者の皆さんに直接お話しを



聞いたりした情報を持ち帰り、食事提供で改善ができる  
点がないか検討したり、職員同士での情報の共有を  
して日々の業務に活かしています。

## ～ 手作りおやつ～

はまかせ園では、週替わりで手作りおやつを  
提供しています。提供済みのもの、これから  
提供予定のメニューを紹介します。

- 6/12～レーズン入りのふくれ菓子
- 6/19～水ようかん
- 6/24～フルーツタルト風
- 7/5～きなこ団子(豆腐入りのお団子)



↑  
『フルーツ  
タルト風』

なお、デイサービスでは洋菓子を提供する際は  
コーヒーや紅茶のお好きなほうを選んで  
いただくドリンクサービスの提供も行っております。



### \* 食中毒に注意 \*

梅雨時期は温度、湿度が高いため、細菌が  
繁殖しやすい時期です。食中毒に注意しましょう。

☆食中毒予防の三原則

- 1.「つけない」まな板、包丁などの  
調理器具やシンクを清潔にする。
- 2.「ふやさない」正しい食品の保存、なま物はすぐ  
冷蔵庫に保存する。冷蔵庫内の掃除も忘れずに！
- 3.「殺菌する、やっつける」75度以上で1分以上の加熱  
処理。加熱の際はしっかり中まで火を通しましょう。  
普段の生活でも手洗いを習慣にしましょう。  
また、家庭用の殺菌剤や熱湯、アルコールや  
酢の利用で殺菌、除菌するのも効果的です。

