



《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

～お盆行事食～



まだまだ暑い日が続きます。

夏と言えば“花火大会”“お盆”など…。

お盆に帰省されるご家族も多いせいか、来園される方も多かったようでした。

はまかせ園ではお盆の行事食の提供も行って
おります。今年は8月15日に提供させて
いただきました。今年のメニューは…

- ・田舎風ちらし寿司
- ・お煮しめ
(冬瓜、といもがら、オクラなど)
- ・南瓜がんと
- ・そうめんの清まし汁
- ・巨峰



散らし寿司はさつま揚げや蒲鉾、大根、人参、ごぼう
など具がたくさん入った田舎風の散らし寿司。

南瓜がんとは南瓜と豆腐を使ったがんとどきで色も綺麗
で軟らかく入居者さまに人気のメニューです。

～手作りおやつ紹介～

暑い夏にとっておきの「あんみつ」を紹介します。



- | | |
|----------|-----------------|
| (材料)5人分 | (作り方) |
| イナアガー 4g | ①牛乳かんを作る。 |
| 砂糖 25g | イナアガー、砂糖をよく混ぜ |
| 牛乳 250cc | 牛乳に加え火にかけ、流し |
| 白玉粉 75g | 缶に流し、冷ましておく。 |
| 絹豆腐 100g | ②ボウルに白玉粉と絹豆腐を |
| 好みのフルーツ | 入れ、耳たぶぐらいの固さに |
| 適量 | こね、沸騰したお湯で茹でる。 |
| つぶあん 75g | ③サイコロ状に切った牛乳かん、 |
| | 白玉団子、フルーツ、あんこを |
| | 盛りつけて出来上がり。 |



～お盆のおやつ～

8/14～のおやつでは、お盆に作る

『鼻つまん団子』を提供しました。
豆腐と白玉粉で作った団子で
入居者の方々にも食べやすい
お団子になっています。



～夏の食材～

はまかせ園では旬の食材を使用した
献立作りを心がけています。

夏場は、冬瓜やといもがら、へちまなど

この季節しか食べられない食材を使用しています。
入居者の方にとって食べ慣れた食材を使用する
ことで、食事で季節を感じていただけたらという思い
で提供を続けています。



今、話題の「マダニ感染症」

家庭内にいるダニとは種類が違います。

マダニ感染症を予防するためには、
マダニに咬まれないことが重要です。

マダニの活動が盛んな春から秋に多く発生が
みられることから、農作業やレジャーで森林や
草むら、藪に入る際は十分に注意が必要です。

- ①長袖、長ズボンを履く
 - ②シャツの裾はズボンの中に、ズボンの裾は靴下、長靴の中に入れる。
 - ③足を完全に覆う靴(サンダルは避ける)を履く。
- マダニは体のやわらかい部分を探して
刺す習性がありますので注意しましょう。



～ダニアレルギー～家庭内のダニが起こすアレルギー

アレルギーとは、原因となる物質(アレルゲン)が
体内に入った時に体の防御機能が過敏に反応
してしまうことをいいます。

ダニが原因で起こる症状として、気管支喘息、アレルギー性
結膜炎、アレルギー性鼻炎、アトピー性皮膚炎などがあります。
ダニアレルゲンはダニの糞及び死骸に多く含まれています。
掃除機をていねいにかける、部屋の湿度・温度の管理、
寝具の洗濯などこまめに行いましょう。



この絵は何??



左の絵は厨房職員11名全員
の名前からイメージしたものを1
枚の絵にしたものです。
この絵のように全員で力を合
わせ、楽しく仕事に取り組んでい
きたいと思います。