

～厨房便り

2017年 10月号 no. 29

《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=

～敬老会～



9月10日(日)にはまかせ園の敬老会が今年も開催されました。

お弁当形式の昼食の際はあふれんばかりの笑顔で家族の方々と楽しそうに語らい、食事もおいしそうに召し上がっていらっしゃいました。

食事の後は慰問の方々による歌や踊りも披露され、楽しい時間を過ごされていたようです。

【お弁当献立】

- ・赤飯 ・お煮しめ(冬瓜、南瓜、花高野など)
- ・さつまいもとえびの天ぷら ・きゅうりとトマトの酢の物
- ・イチゴ風味のミルクゼリー ・梅そうめんの清まし汁



(普通食) ↑



(ソフト食) ↑

～デザートバイキング～

敬老会でも恒例のデザートバイキングを提供させていただきました。



- チョコバンバロア 紫いものモンブラン
- アップルパイ プリンアラモード コーヒーゼリー
- モカロール 季節のフルーツの盛り合わせ



の提供となりました。

～敬老の日 お祝い弁当～

9月16日(土)～9月30日(土)の7日間、デイサービス、認知症型デイサービス(木もれび)の利用者の方々へ敬老の日の手作り弁当を提供させていただきました。

いつもの食事と違い、お弁当箱での提供のせいか、食事中の会話がいつも以上に弾んだり、皆さんよく召し上がって下さいました。



【献立】

- ・赤飯 ・炊き合わせ
- ・鯛の塩焼き かぼす
- ・紅白なます ・白花豆 ・梨とオレンジ



～お彼岸行事食～

9月23日にはお彼岸の行事食を提供しました。

おはぎはもち米ではなく、ご飯に寒天の粉(イナアガー)を入れ、水を多めにして炊いたご飯で作ったソフトおはぎを提供しています。



～事例研究発表～

9月27日第5回事例研究発表会が行われました。各部署ごとに取り組みをまとめ、今年は



職員の投票などにより発表部署が決まりました。

今回は5部署の発表があり、私たち厨房は3年連続発表部署に選ばれました。

今年は「疾病ごとの食事提供について」というテーマで発表を行いました。

入居者の方々の生活がより良いものになるように私たち厨房職員ができることをお手伝いしていきたいと日々取り組んでいます。



あとがき

給食に異物が入っていたとか、味がおかしい、異臭がするなどのニュースが飛び交っています。私達厨房職員も他人事ではなく、とても関心を持ってニュースを見ている。厨房業務に入る前の身支度には神経を使います。髪の毛や埃がついていないか、爪は短く切っているか、手洗いはしっかりできているかなど日々確認し、事故のない安心安全な食事が提供し続けられるように努めています。