



～厨房便り

2018年 2月号 no.31

《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=

～2018年スタート～

2018年がスタートして、2ヶ月が経とうとしています。

はまかせ園では、今年も入居されている方々にお正月料理を提供しました。

昨年末から準備を進め、味や食べやすさはもちろん、彩りも鮮やかなおせち料理が完成しました。

外出が難しい入居者の方々にも少しでもお正月気分を感じていただけたのではないかと思います。

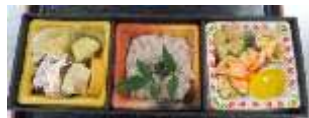
私達厨房職員は、昨年の反省を活かし、本年はさらに利用者、入居者の皆様に安全で安心な食事提供ができるように真心を込めて、真剣に業務にあたりたいと思っています。

今年もよろしくお願ひいたします。

普通食→



きざみ食→



～七草粥～

1月6日に1日早い七草粥の提供を行いました。せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの春の七草や大根、人参、お餅の入ったお粥を入居者の皆様に食べていただきました。七草粥の由来は諸説ありますが、1年を通して元気で過ごせるようにと毎年提供を続けています。



七草粥の日は普段御飯を食べている方もお粥を提供しました。

～節分～

2月3日は節分。

はまかせ園でも節分の行事食を提供しました。



巻寿司、いわしの梅煮、赤大根の酢の物どれも節分に因んだメニューとなっています。

巻寿司に使用した海苔は「噛みきりやすい海苔」を使用しています。海苔が噛みきれなくて食べにくいという意見が多かったことから、数年前から使用しています。具材のかんぴょう、しいたけ、きゅうりも細かくして巻くというひと手間です。

また、節分に赤大根を食べるのは、赤大根が鬼の腕に似ていることから、赤大根を食べて鬼を退治するという意味もあるそうです。



ティサービスでは2/1～2/7まで節分の行事食として巻寿司を提供。

～研修報告～

1月23,24日に社協老人福祉協議会主催の「生活リハと食支援の具体策研修会」へ参加してきました。



高齢者のペースに合わせる事、介護する側のペースで進めないことや食事を食べない原因を見つけ、一人ひとりに合った食事提供をするなどの内容で納得できる話を聞くことができました。今回の研修で学んだことを他の職員とも情報共有を行って、厨房全体の知識の向上に努め、日々の業務に活かしていきたいと思っています。

～感染症に注意～

寒い時期に流行する感染症がインフルエンザやノロウイルスです。今年は特にインフルエンザの大流行の年となっており、油断のできない日々がまだまだ続いています。



・ノロウイルス

→手洗い、食材の適正な温度での管理、十分な加熱を行う。

・インフルエンザ

→人混みを避ける、帰宅時の手洗いがいをしっかりと行う。

咳が出る時はマスク着用を行う。

睡眠や栄養をしっかりと、感染症にかかりにくい体調管理に努めましょう。

