

～厨房便り

2018年 4月号 no.32

《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=

～春の行事食～

春の日差しが心地よく、ぽかぽか陽気が続く中、
はまかぜ園厨房からも春の
メニューを提供しました。

「ひな祭り行事食」

3/3 ひな祭りのメニューとして、
散らし寿司、鯛のお刺身のぬたかけ、
炊き合わせ、桃ゼリー、菜の花の酢の物

3/1～3/7の1週間はデイサービスでは、

お弁当箱に詰めたひな祭りの
行事食を提供しました。

「お花見行事食」を4/3に
提供しました。

今年は桜の開花が早く、3月末に満開を迎えて
しまいましたが、春の食材を
たっぷり使ったお食事
で春の訪れを感じて
いただけたようです。



～厨房職員紹介～

私達厨房職員は現在、管理栄養士1名、調理職員9名
で利用者の皆様のお食事を提供させていただいて
おります。年齢も経験もバラバラではありますが、
今回はその中の職員紹介をさせていただきます。
まずは入職2年目の職員からの紹介です。

入職当初は社会人生活が始まるという期待と慣れない
環境で働く不安でいっぱいでした。

覚えることもたくさんで大変でしたが、
緊張している私に先輩方が気さくに接して

下さり、大変ながらも楽しく1年間働くことができました。
2年目は今まで学んできたことを活かして頑張ってい
きたいと思います。(馬見新：勤続1年)



後輩もできたので、自分自身の復習も兼ねて、しっかり
勉強していきたいと思います。

これからもおいしい食事が提供できるように
頑張りたいです。(小原：勤続3年)



これからも厨房職員が力を合わせて、入居者の方
が毎日の食事を楽しみにしてもらえるように
おいしい食事提供を心掛け頑張っていきたいと
思います。(松下：勤続3年半)



最初は不安でいっぱいでしたが、今は老体に
ムチ打ちながら、頑張っています。
(内山：勤続4年)



はまかぜ園に入職して16年目に突入しました。
あの頃は30代で若かったなと新人が入るたびに
若さを取り戻したいと思っている50代です。
まだまだ頑張ります！(平野：勤続15年)



～春のおやつ紹介～

はまかぜ園では手作りおやつを
週替わりで提供しています。

春のおやつとして、「桜もち」「お彼岸おはぎ」
「桜のロールケーキ」などを提供しました。
その中で今回は桜ロールケーキを紹介します。

【材料】

薄力粉 80g

卵黄 4個分

グラニュー糖 30g

卵白 4個分

グラニュー糖 40g

サラダ油 大さじ2杯 食紅(赤) 少々

水 大さじ1 酒 大さじ2 ホイップクリーム 適量

※作り方は基本のロールケーキと同じです。

桜色にするための食紅の量の調整が難しかったです。

桜の葉の塩味がほんのりして、利用者の皆様にも好評で
した。詳しい作り方は厨房職員までお声かけ下さい。

はまかぜ園の厨房では食事で季節を感じていただきたい
という想いで、3月～5月には菜の花、つわや
たけのこ、木の芽など春の食材を使った
食事提供を行っています。

