

～厨房便り

2018年 6月号 no.33

《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～

今年もさつき会(母の日、父の日の食事会)が
5月27日に開催されました。

当日は天気にも恵まれ、たくさんの家族の方が来園
されました。

今回も入居者の皆さんの食事はお弁当の形式で
提供させていただきました。

今年のお弁当は昨年好評だった助六寿司や天ぷら、
お煮しめと皆さんに喜ばれるメニューにしました。



普通食

↓ソフト食



次回は9月の敬老会となります。



～デザートバイキング～



デザートバイキングは新作も含め6種類のデザートや
季節の果物を提供させていただきました。

【梅雨時期の注意事項】

①食中毒に注意

基本は手洗い。
家庭でも3原則を
実践しましょう！



②熱中症に注意

いつでも誰でも条件次第ではかかる熱中症は
初夏や梅雨時の急な気温上昇により、体が暑さに
慣れていないことで起こります。

- ・水分をこまめにとる。
- ・睡眠環境を快適に保つ
- ・気温と湿度に注意
- ・室温は涼しく など対策をしましょう。

※汗をかいたときは塩分の補給も忘れずに！



～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。4月号で紹介できなかった職員を今回は
紹介をしたいと思います。

厨房に入って、4月で4年目に入りました。まだまだ出来て
いないことも多いですが、先輩方の丁寧な指導で頑張れて
います。これからも入居者様のために頑張ります。(寺園)

入職して、1年3ヶ月になります。毎日学ぶことが多く大変
ですが、安心安全な食事提供ができるように頑張ってい
きたいです。(橋元)

入職してもうすぐ2年になります。おやつ作りや
付け合わせの調理をしています。
これからも入居者、利用者も皆さんに喜んで
いただけるように頑張っていきます。(永山)



入職して9年目を迎えます。年齢とともに体の衰えを感じ
てなりませんが、調理歴38年の技術と知識を後進に伝え
ながら、入居者様のために自分自身も成長していきたい
と思います。(御幸)

はまかぜ園の管理栄養士として9年目に入りました。
入居者や利用者の方々の「食べること」を支えていける
厨房であるために職員全員で頑張ります。(成松)



