

～厨房便り

2018年 8月号 no. 34



《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=

～木もれび 10周年～

はまかぜ園の厨房では、特養・地域密着型、ショートステイ、デイサービス、認知症対応型通所の食事を作っています。

その中の認知症対応型通所介護施設

「木もれび」が8/1に10周年を迎えました。



10周年の記念に8/1～8/3の3日間はお弁当形式の食事を提供させていただきました。

木もれびの利用者の方々にも喜んでいただけたようで、私たち厨房職員も嬉しい10周年となりました。

お弁当の内容は3日間で少しずつ変えて提供しました。

8/1は赤飯を全事業所で提供し、木もれび10周年をお祝いました。



感謝

～厨房での取り組み～

厨房では、利用者・入居者の皆様の食事提供の仕方や調理の方法など日々の業務で改善が必要なことを様々な会議を行って、検討をしています。週礼、調理会議、安全管理検討会、献立検討会などさまざまな会議を1ヶ月の中で行い、厨房の職員間の情報共有や問題点、改善点が必要な事の検討を行っています。

それらの会議の中でも今回は

献立検討会を紹介します。



この会議の中で検討することは、主に調理方法の改善や統一、新メニューについてといった事です。調理方法といっても、普通形態やソフト食、きざみ食形態など様々な形態の調理が必要なため、どしたら食べやすく、より安全においしく食べられるのかという事をアイデアを出し合い検討しています。

また、どの職員が担当しても同じ作り方で同じ出来上がりになるように今年度から献立レシピを作成し、献立改善の際にも役立てています。

今年度はさらに厨房職員を4グループに分け、春夏秋冬の新メニュー提案にも取り組んでいます。

8月中には、厨房職員の提案した夏の新メニューやおやつが登場予定です。お楽しみに！



～食前酒～

デイサービスの利用者の方々の昼食には手作りの食前酒を提供させていただいております。



甘くて、飲みやすいととても喜ばれています。

これまで梅酒やりんご酒、オレンジ酒、レモンバナナ酒、日向夏酒、すもも酒とたくさんの種類を作っております。

定番のものから珍しいものまで、バリエーション豊富に準備ができており、週替わりの提供にも変化のある提供ができています。

今週は「すもも酒」の提供をしています。

これからも四季折々に沿った食材を使って、利用者の皆様に喜んでいただける食前酒作りに取り組んでいきたいです。



すもも酒



日向夏酒



9月9日(日)

敬老会開催

デザートバイキングも準備しております。

