



敬老会

～いつまでもお元気に～ **祝**

今年も敬老会が9月9日に開催されました。家族の方と一緒に食事を食べていただき、敬老の記念にお化粧やおしゃれをして撮影した写真を、『年をとったね』などにこやかな表情で眺めていらっしゃる方もおられました。食事の後は、ボランティアの方々による日本舞踊やタヒチアンダンスと賑やかな催しが行われ、楽しいひとときを過ごされたようです。

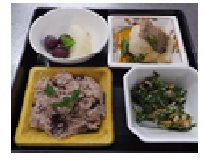
厨房からの今年の手作りのお弁当メニューは
 ・赤飯 ・鯛のみそ焼き ・炊き合わせ
 ・トマトの酢の物
 ・さつまいもの黒糖がらめ を提供しました。



***行事食** 敬老 お祝い弁当「お彼岸」



9/13～9/19 まで、デイサービスを利用される方へ



敬老のお祝い弁当を提供させていただきました。普段はお粥を食べられる利用者の方も、赤飯は食べたいとおっしゃる方もいて、大変喜ばれました。

また、お彼岸の時期に合わせて、9月25日にはおはぎを提供しました。このおはぎはソフトおはぎというもので以前も厨房便りで紹介したお米にゼラチンを入れて炊いたものです。



四季に応じた行事食提供を 継続することで、食事で季節を感じていただけるように、私たち厨房職員は頑張ります。今後心を入れた食事作りに励んでいきたいです。

***お知らせ**

はまかせ園 秋祭り 十月二十八日(日)

今年のテーマは『報恩謝徳』
 うどん、焼きそば、揚げたて焼き、アメリカンドック等
 いろいろ準備しております。
 近所お誘いあわせの上、お越しください♪

***スイートパンフキン**

敬老会で提供したデザートバイキングの中で好評だったデザートを紹介します



【材料】1人分
 南瓜 50g 生クリーム 2g
 バター 3g はちみつ 3g
 砂糖 3.5g 卵黄 1.5g
 ラム酒またはブランデー あれば少々

【作り方】
 ①南瓜は全て皮をとる。電子レンジまたは蒸し器で柔らかくなるまで加熱する。
 ②熱いうちにバター、砂糖を入れ、生クリーム、はちみつ、卵黄、ブランデーを入れてよく混ぜる。
 ③180度のオーブンで焼き色がつくまで焼く。分量外の牛乳を焼く前に塗るときれいな焼き色がつきます。

***事例研究発表会**

毎年開催されている法人内の事例研究発表会が9月26日に開かれました。私たち厨房は、あつてよかった非常食』というテーマで発表を行いました。災害が起こり、救援物資が届くまでの3日間でのように行動すべきか、電気・ガス・水道などのライフラインが復旧するまでの問題点を改めて考えることができました。



非常食について調べることで、日ごろから、一人ひとりが、いつ何が起きても対処できるように組んでまいります。まずはマニュアルの整備に取り組み予定です。