



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成26年2月 第35号

今月の予定

- 3日……しもつけ荘 みなと荘
(ちらし寿司)
- 14日……しもつけ荘 みなと荘
(バレンタイン喫茶)
- 15日……しもつけ荘 デイサービス
(ランチパーティー)
- 20日……地域密着型しもつけ荘
(ミートソーススパゲティ)
- 25日……みなと荘
(鍋パーティー)
- 27日……地域密着型しもつけ荘
(生姜焼き定食)



クックチル勉強会

しもつけ荘セントラルキッチンでのクックチル調理を担当しているスタッフは現在11名です。新年度を迎える前に、スタッフの更に向上心を持ってレベルアップすることを目的として、厨房内部研修を開催しました。

実際に調理しながら出来上がりまでを指導して頂き、スタッフそれぞれに新しい発見がありました。

最後には、質疑応答や改善点をスタッフ全員で話し合うことが出来、とても良い勉強会になりました。この研修を活かし、更に上を目指してクックチル調理に取り組んでいきます。



地域密着型しもつけ荘

1/19 海鮮丼やふろふき大根、あさりの味噌汁など海鮮定食を召し上がって頂きました。好きな具材を選んで自分オリジナルの海鮮丼に皆様大喜びでした。



行事食の様子

しもつけ荘

1/10 鏡開きにて、ソフト餅のおしるこを召し上がって頂きました。



1/14 リンゴのコンポートを召し上がって頂きました。見た目もきれいで皆様に喜んで頂くことが出来ました。



1/28 手作りの鶏団子が入った白みそ仕立ての京風鍋をお腹いっぱいになるまで召し上がって頂きました。

みなと荘

1/23 デイケアにて、寒ブリの解体ショーを行いお刺身定食をご用意しました。



しもつけ荘デイサービス

1/30 皆様のリクエストで、デイサービスの特設調理場にて醤油ラーメンを作り、召し上がって頂きました。

目の前で作るラーメンに皆様喜んでおられ、出来たてのラーメンに美味しい！！とスープまで飲みほす方もいらっしゃいました。



いしばし

1/27 100歳のお祝いに赤飯、鯛の塩焼きを召し上がって頂きました。



1/12 14 デイサービスにて鍋を囲み、石狩鍋を召し上がって頂きました。あつあつのお鍋に楽しんで頂くことが出来ました。



編集後記

現在、栃の木会ではソフト食の向上を目指して日々努力しています。ソフト食を作る為に必要なゲル化剤を使って”佐野ラーメン”を作りコンテストに応募しました。

主食部門300レシピの中から入賞し、賞状を頂くことが出来ました。これからもさらに上を目指して、よりよい食事を皆様に召し上がって頂けるよう、レベルアップに努めて参ります。

(栄養・給食管理部門編集員 上沢より)

