



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成26年6月 第39号

今月の予定

- 9日……デイサービス いしばし (新緑弁当)
- 10日……特別養護老人ホームいしばし苑 (カツ丼)
- 12日……特別養護老人ホームいしばし (手作りおやつ)
- 13日……デイサービス きらら (新緑弁当)
- 15日……特別養護老人ホームいしばし (父の日ディナー)
- 17日……親睦会
- 25日……特別養護老人ホームいしばし (手作りおやつ)



職員紹介

今回は、4月に入職しました新嶋智樹調理員(いしばし)を紹介します。

新嶋調理員は「分からないことばかりですが、先輩方のご指導の下、頑張っていきたいです。」と意気込み、毎日仕事に取り組んでいます。皆様どうぞ宜しくお願い致します。



行事食の様子

5/24 第19回 グリムの里祭り

毎年恒例のグリムの里祭りを開催しました。当日は天候にも恵まれ、ご家族の方々も多数来荘されました。

模擬店や職員による出し物、石橋中学校による吹奏楽の演奏など大変盛り上がり、皆様に楽しんで頂くことができました。



いしばし

5/11 母の日ランチを召し上がって頂きました。パンやグラタン、パニラアイスといった洋風の料理に「美味しい」と喜んで頂き、嬉しそうな笑顔を見るのが出来ました。



いしばし苑

5/5 筍御飯、初鯉のたたき等の旬の食材を楽しんで



いしばしデイサービス

5/16 DSきららにて、手作りコロッケを召し上がって頂きました。



5/11 DSいしばしにて、パーベキューパーティーを開催しました。



地域密着型しもつけ荘



5/22 とろろ蕎麦、豚しゃぶサラダを召し上がって頂きました。デザートには、葛餅。じゅんさいを使った和え物も好評でした。

編集後記



今月から『食中毒予防強化月間』です。食中毒の予防には「つけない」「増やさない」「やっつける」の三大原則があります。まず、「つけない」です。手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物につけないよう、手をしっかり洗いましょう。次に「増やさない」です。食べ物につ着した菌を増やさないために、低温で保存することが重要です。最後に「やっつける」です。普段使用している調理器具は、洗剤で洗うだけでなく、熱湯をかけて殺菌しましょう。(栄養・給食管理部門編集員 斉藤より)