



今月の予定

- 7日……特別養護老人ホームいしばし (七夕会)
- 10日…特別養護老人ホームいしばし (手作りおやつ)
- 11日…デイサービスいしばし (中華ランチ)
- 13日…特別養護老人ホームいしばし (オムハヤシ)
- 15日…デイサービスきらら (中華ランチ)
- 22日…地域密着型いしばし苑 (ジャージャー麺)
- 23日…特別養護老人ホームいしばし (手作りおやつ)



合同研修会

6/17 3施設合同で勉強会を実施しました。新人職員を対象に調理の基本的なことから、衛生管理、食中毒予防について、みなと荘荒川班長が講義を行いました。今後も合同研修会を行い、職員スキルアップに努めたいと思います。



いしばし



6/15 タコライス、豆乳スープ等の沖縄料理を召し上がって頂きました。普段出てこないメニューに驚かれていましたが、皆様「美味しい」と好評でした。

6/10 手作りのカツ丼を召し上がって頂きました。



いしばし苑

デイサービス



新緑弁当
山菜御飯
じゃが芋のホイル焼き
天ぷら
漬物(きゅうり)
味噌汁
ゴルドキウイ
(豆腐・茗荷)

6/9-13 DSいしばし、DSきららにて新緑弁当を召し上がって頂きました。初夏をイメージした食材を取り入れ、目でも楽しんで頂きました。



行事食の様子

しもつけ荘

6/15 父の日会として、居酒屋メニューのオードブルを召し上がって頂きました。



みなと荘

6/15 父の日会にて、刺身の盛り合わせを楽しんで頂きました。



6/20 御利用者からのリクエストを受け、冷やし中華を召し上がって頂きました。

地域密着型しもつけ荘

6/26 5種類の具をのせた割子そばを召し上がって頂きました。デザートのスイカでは、皆様にも夏を感じて頂くことが出来た行事となりました。



編集後記



料理の味付けの基本になる五つの調味料を紹介します。まず、五つの調味料を覚えるための語呂合わせとして、「さしすせそ」の語を用います。「さ」砂糖、「し」塩、「す」酢、「せ」醤油、「そ」味噌を指し、甘味は浸透しにくいので砂糖から順に調味料を入れていくと味がついていきます。なお、調理酒・本みりんを入れる場合は砂糖よりも早く最初に入れ、みりん風調味料は味噌より遅く最後に入れると風味が良くなります。

(栄養・給食管理部門編集員 齊藤より)