



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成26年11月 第44号

今月の予定

- 15日……しもつけ荘 みなと荘 グループホームうらら
(合同文化祭)
- 17日……地域密着型しもつけ荘
(森田ラーメン)
- 24日……しもつけ荘デイサービス
(秋の和定食)



職員紹介

今回は、梁島芳美調理員(しもつけ)を紹介します。入職して2年が経ち、毎回御利用者様に喜んで頂けるような行事食の企画・実施に努めています。皆様どうぞ宜しくお願い致します。



梁島 芳美 調理員

行事食の様子

しもつけ荘



10/23 秋の懐石御膳を召し上がって頂き、喜んで頂くことが出来ました。



10/26 ハロウィンにちなみ、かぼちゃケーキを常食～介護ソフト食の全ての御利用者様に召し上がって頂きました。

みなと荘



10/9 新鮮な秋刀魚を炭火で焼いた秋刀魚ランチをご用意しました。熱々の秋刀魚と香りを楽しんで頂いた食事の時間となりました。



10/9 おやつ時間に焼き芋を行いました。甘くてホクホクの焼き芋に皆様、喜んでおられました。

地域密着型しもつけ荘



10/25 秋鮭のフライ、きのこをたっぷり入れた茸汁などの秋の和定食をお届けしました。旬の食材を召し上がり、食欲の秋を満喫して頂けたかと思えます。



10/18 3種の食材(南瓜・さつまいも・栗)を使用した手作りモンブランにて誕生祝い喫茶を開きました。

しもつけ荘デイサービス

10/21 旬の食材である秋刀魚をメインにした秋の和食御膳を召し上がって頂きました。秋の味覚がたっぷりの食事を皆様に楽しんで頂きました。



いしばし

10/30 色鮮やかな海鮮ちらしを、目でも楽しんで頂いた食事の時間となりました。



10/16 出来立てのスープを目の前でかけ、熱々のとんこつラーメンを召し上がって頂きました。

編集後記



11月に入り、冬本番へと近づいてきました。体調の崩しやすい時期、ノロウイルスには要注意です！ノロウイルスは、11～3月に流行します。ノロウイルスは手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖して嘔吐・下痢・腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、お年寄りでは重症化、吐物を誤って気道に詰まらせて死亡することもあります。感染を防ぐためには手洗いが有効です。しっかりと手洗いの習慣をつけ、皆さん気をつけましょう！

(栄養・給食管理部門編集員 山口より)