



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成27年9月 第54号

今月の予定

- 10日……おいしさ広場
(フルーツあんみつ)
- 14日……地藏祭り
- 17日……いしばし苑
(敬老会)
- 21日……特養いしばし
(さっぱりから揚げ御膳)
- 24日……DSきらら
(ハンバーグランチ)
- 25日……DSいしばし
(ハンバーグランチ)
- 30日……おいしさ広場
(さつま芋マフィン)



おいしさ広場

8/13
皆様の前でカキ氷を作りました。
「冷たくておいしい」との声を
頂きました。



8/26
りんごとぶどうの
二層のゼリーの上に
季節の巨峰を乗せ
召し上がって頂きました。
皆様から大好評でした。

夏休みこども体験デイサービス



8/26いしばし苑にて、クレープ作りを行いました。
子供たちで協力し合っておいしいクレープを作りました。お土産に
下野の名産の干瓢を使った、干瓢クッキーをプレゼントしました。
8/27には特養いしばしにてバーベキューを行い、
子供達も大喜びでした。



いしばし苑

8/20
いしばし苑にて、冷たい坦々麺と
さっぱりとおいしい梨ゼリーをご用意し
ました。
「辛くておいしい」との声を
頂きました。

行事食の様子

いしばし・いしばしデイサービス



8/7
特養いしばしにて、特養、デイサービス合同夏祭りを行
いました。焼き鳥や焼きそばなど、屋台の雰囲気を楽し
んで頂きました。

しもつけ荘デイサービス



8/8
しもつけ荘 みなと荘 グループホームうらら 合同夕涼み会を
行いました。天気にも恵まれ、多くの方に来荘して頂きました。
今年のはたご焼き・いなり寿司が大好評でした。

しもつけ荘デイサービス



8/22
しもつけ荘デイサービス
豚肉の甘辛炒め定食を
ご用意しました。
「美味しい」と皆様に
喜んで頂く事が出来ました。

みなと荘



8/29
みなと荘 ボランティア感謝祭
日頃お世話になっている皆様に
感謝の気持ちを込めて
お食事会を実施しました。

編集後記



秋の秋刀魚は脂肪分が多く美味であり、「秋の味覚」の代表とも呼ばれています。
そんな秋刀魚には、血液の流れを良くするといわれるエイコサペンタエン酸が含まれており、
脳梗塞・心筋梗塞などの病気を予防する効果があるとされています。また、ドコサヘキサエン酸も豊富に
含まれており、体内の悪玉コレステロール(LDL)を減らす作用、脳細胞を活発化させ、頭の回転を良くする
効果もあるとされているそうです。秋には秋刀魚を食べてみてはいかがでしょうか？

(栄養・給食管理部門編集員 長田より)