



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成28年9月 第66号

今月の予定

- 8日……みなと荘
(手作りおやつ)
- 13日……いしばし
(地藏祭り)
- 16日……しもつけ荘 地域密着型しもつけ荘
(秋の味覚ランチ)
- 19日……しもつけ荘・みなと荘
(敬老の日行事食)
- 22日……しもつけ荘デイサービス
(中華定食)
- 26日……しもつけ荘
(手作りところてん)



冷やし中華



8/23 夏といえば「冷やし中華」。しもつけ荘・デイサービスの常食～介護ソフト食の全ての皆様に召し上がって頂きました。ソフト食の麺作りも行いました。常食に近い見た目、ソフト食の方にも夏らしさを味わって頂きました。

ご当地グルメ

8/17 しもつけ荘・地域密着型しもつけ荘でかき氷を行いました。今年、初めて鹿児島のご当地グルメである、「しろくま」を取入れました。また、介護ソフト食の方にはカルピスゼリーをご用意しました。皆様の前で氷を削り、夏の暑さも忘れ、涼を感じて頂きました。



行事食の様子

みなと荘



8/27 日頃お世話になっている、ボランティアの方々に感謝の気持ちを込めて、お赤飯やブリの照り焼きを入れたお弁当をご用意しました。

いしばし

8/12 特養いしばしにて、デイサービスと合同の夏祭りを行いました。皆様ご自分で食べたいものを選んで召し上がり、夏祭りの雰囲気も楽しまれていました。



しもつけ荘デイサービス

8/30 夏も終わりに近づき、残暑を乗り越えて頂こうと、夏バテ予防に効果のあるネバネバの食材(おくら・とろろ・納豆)とネギトロを使った丼ぶりを召し上がって頂きました。



いしばし苑

8/10 夏祭りを行いました。目の前で焼いて調理をし、香りも楽しんで頂きながら、夏祭りを満喫して頂きました。



編集後記



夏も終わり、「食欲の秋」となりました。「食欲の秋」と言えば、さんま・栗・さつまいも・きのこなど様々な食材が挙げられます。栄養・給食管理部門でも栗ごはんやさつまいも・銀杏をいれた秋野菜の煮物など、旬の食材を使用した献立を取入れ、秋の味覚を楽しんで頂けるよう準備してまいります。

(栄養・給食管理部門編集員 山口より)