



栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成29年11月 第80号

今月の予定

- 3日……しもつけ荘・みなと荘
(文化祭 秋の食材御膳)
- 17日……地域密着型しもつけ荘
(ラーメン)
- 20日……地域密着型しもつけ荘
(おでん)



職員紹介



昨年8月に入職した寺山毅調理員を紹介します。入職して1年程経ちますが、「これからも美味しい料理を作ります！」と意気込んでいます。どうぞよろしくお願い致します。



行事食の様子

運動会



10月17日しもつけ荘・地域密着型しもつけ荘にて運動会が行われました。運動会のお弁当をイメージし、昼食にサンドウィッチや唐揚げを準備しました。また、今回はサンドウィッチのソフト食作りにも挑戦しました。

常食・・・タマゴサンド、ハムチーズ、ポテサラサンド
ソフト食・・・タマゴサンド、ポテサラサンド



デイサービス



三平汁とは・・・北海道の郷土料理。昆布でだしを取り、サケやホッケなどの魚の塩引き、又は糠漬けと根菜類と一緒に煮た塩汁で冬の名物です。

10月27日、しもつけ荘デイサービスにて北海道のご当地グルメ行事食を行ないました。豚丼、ラーメンサラダ、三平汁を召し上がって頂きました。北海道のグルメを満喫して頂きました。



文化祭



11月3日しもつけ荘にて文化祭が行われ、秋の食材御膳を用意しました。秋の味覚をたっぷり味わって頂きたく、きのこを使った鮭のホイル焼き(きのこバターソース)や、さつま芋ご飯、りんごなどのメニューにしました。また、具だくさん豚汁も召し上がって頂き、体を温めて頂きました。

編集後記

朝晩と冷え込む季節になりました。日中との気温差もあり体温調節が難しく、体調を崩されている方もいらっしゃるのではないでしょうか。そしてこれからの季節気を付けなくてはならないのがインフルエンザです。予防接種を受けるのはもちろん、毎日のバランスのとれた食事と抵抗力をつけ、手洗い・うがいを行なうことが大切です。しっかりと予防対策をし、風邪に負けない体づくりをしていきましょう！！

(栄養・給食管理部門編集員 齋藤より)

