



# 栄養・給食管理部門 栄養新聞

平成30年4月 第86号

## 今月の予定

- 2~7日……しもつけ荘デイサービス  
(お花見弁当)
- 10日……地域密着型しもつけ荘  
(ネギトロ丼ランチ)
- 12日……いしばし  
(いしばしカフェ)
- 17日……しもつけ荘  
(手作りおやつ)
- 25日……いしばし  
(いしばしカフェ)



## いしばし



4月7日にいしばしにて行事食を行ないました。三色丼・セロリの鰹節炒めいちごのババロアを召し上がっていただきました。三色丼のでんぶや、いちごのババロアのピンクで春らしさを表現しました。

## 行事食の様子



4月2日~7日の1週間、しもつけ荘デイサービスにてお花見弁当を御用意しました。桜のちらし寿司にしたりご飯や人参を花型にしました。春らしいお弁当と共に食事の時間を楽しんで頂きました。



## しもつけ荘



3月29日にデイサービスの行事食にて春の行楽弁当を御用意しました。山菜や鱈・筍といった旬の食材を使用しました。品数も多く、御利用者の方に喜んで頂きました。

## 地域密着型しもつけ荘



4月10日に地域密着型しもつけ荘にて行事食を行いました。ネギトロ丼・野菜の3種盛(茄子田楽・小松菜のポン酢和え・舞茸のベーコン巻)をご用意しました。皆さんに大好評でした。

## 編集後記

4月に入り、温かく外出したくなる季節になりましたね。外出先で美味しい物を食べるのは気分も変わり、楽しみの一つだと思います。しもつけ荘でも上記に紹介したように、デイサービスにお花見弁当を御用意しました。盛付け方の工夫や使う食器によって見た目の印象が変わります。

家でも食器を変えたり、食材の切り方を工夫することで変化を付けることができます。御利用者の方にも食事の時間が楽しみと思っ頂けるよう、工夫していきたいと思ひます。(栄養・給食管理部門編集員 齋藤より)

