

そるめそん日和



Vol. 83

皆さん、こんにちは。
ソルメゾンデイサービスの大橋と申します。
今年も毎年恒例の‘キュウリ公園’へお花見に出かけました。
今年は、昨年比べて桜の開花が少し遅かったのですが、当日は
お天気に恵まれ、絶好のお花見日和となりました。
ご利用者の皆さんには、青空に映える満開の桜を存分に楽しんで
いただけた様子でした。



3月の食イベント

ごちそうの日

3/2 (土) ごちそうの日 ～ひな祭り御膳～

3/3の桃の節句にちなんで、ひな祭りを華やかに彩るお料理を揃えました。

- 献立：牛しぐれ煮ちらし
春の天ぷら（鯛・菜の花）、天つゆ
大根の桜漬け
清汁（てまり麩）
甘酒プリン



‘牛しぐれ煮ちらし’は牛肉を使用し、ボリューム感のあるちらし寿司に仕上げました。味のアクセントとして、しば漬けを乗せました。「食べごたえがあって美味しいよ」「お肉のお寿司もいいなあ」との感想をいただきました。その他、旬の素材を活かした天ぷらや、甘酒が香るミルクプリンなどの春らしいお料理をご堪能いただけただようです。

スペシャルランチ



3/13 (水) スペシャルランチ

普段のカレーとは趣向を変え、最近流行りの‘スープカレー’と、ちょっとおしゃれな‘手作りティラミス’を提供しました。

- 献立：野菜たっぷりスープカレー
ちくわと青のりのポテトサラダ
ミニメンチカツ
手作りティラミス

スープカレーは和風だしをベースに、隠し味に昆布茶等を使って味を調えました。さらっとしたカレーの反応に「こういう変わったカレーもいいね」等好評でした。ティラミスは料理長の手作りで、甘さ控えめに作りました。「美味しいわ」「おしゃれやな～」等のお声をいただきました。これからも定番料理だけでなく、‘お店に来たような’雰囲気味わっていただけるお料理を取り入れていきます。



ソルメゾン デイサービスでは、デイサービスのご利用者を対象に‘**昼食・夕食配食サービス**’を行っています。保温冷機能付きの容器で出来立て・栄養満点のお弁当をご自宅までお届けします。
お問い合わせは『ソルメゾン 渉外相談課 **072-288-2008**』まで。