そるめそん日和

Vol. 85

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。
今回は、‘お茶会’について紹介します。
気候がよかったため、普段と趣向を変え、中庭で‘お茶会’を行いました。皆さんには、5月の暖かい日差しと、爽やかな風を感じていただき、ゆったりとした時間をすごしていただきました。

5月の 食 イベント

ごちそうの日

5/2（木）　ごちそうの日
～　春の旬菜御膳　～

春が旬の食材をふんだんに取り揃えました

●献立：抹茶香るあさりの炊き込みごはん
鰹たたきフライ
菜の花と筍のさっと煮
オクラとじゃが芋のサラダ
春キャベツと桜えびの味噌汁
メロンのババロア

今回は鰹のたたきをフライにして提供しました。みなさん「わぁ、豪華やね、おいしそう」や「鰹のたたきをフライにしてるのは珍しいね」等の感想をいただきました。お味噌汁には、桜えびや野菜をふんだんに使い、好評でした。今後も旬の食材を取り揃えたお料理を提供してまいります。

スペシャルランチ

5/28（火）　スペシャルランチ

贅沢にステーキ用のお肉を取り入れました

●献立：ごはん
焼肉プレート
チャプチェ
チョレギサラダ
クッパ風スープ
柚子のヨーグルトゼリー

今回初めて、贅沢にステーキ用のお肉を焼肉風にアレンジして提供しました。「わぁ、すごいステーキやね、ボリュームあるわ」等の感想をいただきました。他にも‘チャプチェ（春雨の炒め物）’や‘チョレギサラダ（ちぎった生野菜）’など、胡麻油や香辛料を多めに使ったお料理でしたが、ほとんどの方が残さず召し上っていただきました。今後も、いつもより少し特別な食材や調理法を取り入れたスペシャルランチを企画してまいります。

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。