

# そるめそん日和

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‘筆文字’について紹介します。  
お題は‘かたつむり’と‘旬の夏の野菜’です。お好きな一句  
を添えて、ご利用者の皆さんに色鮮やかに描いていただきました。  
出来上がりに、皆さんとても満足のご様子でした。



とても色鮮やかな  
作品が出来上がりました



# 6月の食イベント

## 旅するグルメ

### 6/1 (月) 旅するグルメ～沖縄編～

オリジナルの‘旅スライド’とご当地料理で旅のひと時をお楽しみください。

- 献立：タコライス  
紅芋コロッケ  
ゴーヤとツナの和え物  
もずくスープ  
パイナップルゼリー



‘タコライス’は、ひき肉と刻んだ玉ねぎを炒めてケチャップ等で味をつけたものをご飯の上に乗せ、トマトやレタス・チーズと一緒にいただく沖縄料理です。メキシコ料理の‘タコス’が由来です（‘たこ’は入っていません）。「食べやすいし美味しいね」「チーズが意外と合うね」等好評でした。‘紅芋コロッケ’は、沖縄をイメージするイラストがプリントされた小分けの袋に入れて提供しました。「甘くて美味しい」「沖縄に行って買ったみたいやな～」と喜んでいただきました。

## ごちそうの日



### 6/11 (木) ごちそうの日

旬の食材を取り入れた華やかなごちそう料理。四季折々の味をお楽しみください。

- 献立：ご飯  
牛すき煮&温泉卵  
錦糸焼売  
胡瓜とカニカマの酢の物  
花とうふのすまし汁  
びわゼリー

今回の‘牛すき煮’は、温めておいた一人用鍋に盛り付け、お肉やお野菜はお好みで温泉卵と一緒に召し上がっていただきました。「雰囲気変わってええな。美味しい」「昔は鉄鍋でよくお料理していたわ」等、ご利用者同士の思い出話に花が咲いていました。‘錦糸焼売’や‘花とうふ’は彩りよく味も好評でした。デザートは今が旬の‘びわ’を使ったゼリーで、季節の味をお楽しみいただきました。



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。