

# そるめぞん日和

皆さん、こんにちは。  
ソルメゾンデイサービスの兼益と申します。  
今回は‘ソルメゾン工房のたこ焼き作り’についてご紹介させていただきます。‘たこ焼き’は‘ソルメゾン工房’の中でも、毎回ご利用者の皆さんに大好評ですが、今回も皆さんに一生懸命焼いていただいたおかげで、100個以上のおいしい‘たこ焼き’が焼きあがりました。



美味しいたこ焼きが  
たくさん焼けました！



# 3月の 食 イベント

## ごちそうの日

### 3/3 (水) 春の旬菜御膳 ～鯛の姿造り実演～

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：桜ちらし寿司  
鯛のお造り  
ふきとがんもの炊き合わせ  
若竹汁  
練乳いちご



塩漬けにした桜の花を刻んで混ぜ込んだ‘桜ちらし寿司’をはじめ、春をイメージしたお料理を取り揃えました。デイフロアの実演では、鯛をさばき、湯引きにして提供しました。ご利用者の皆さんからは「上手やなあ」「湯引きとお造りと、2種類の食べ方ができて嬉しい」等、とても好評をいただきました。鯛やお寿司はおかわりもしていただきました。今後も皆さんに喜んでいただける実演料理を提供してまいります。

## 健康ごはん&特製スムージー



### 3/27 (土) 健康ごはん

「カラダに美味しい」をテーマとした企画です。特製のフレッシュスムージーも提供しています。

- 献立：おろしにんじんのピラフ  
鶏肉の紅茶煮  
春野菜のスパゲッティ  
キャベツとりんごのマリネ風サラダ  
黒ゴマプリン  
ソルメゾン特製フレッシュスムージー

にんじんのうま味や甘みがたっぷり溶け込んだ‘おろしにんじんピラフ’は「優しい味で美味しい」、紅茶を使いしっかりと柔らかく煮込んだ‘鶏肉の紅茶煮’は「紅茶で煮込むと柔らかくなるのね」等、好評でした。また、デザート‘黒ゴマプリン’も「濃厚で美味しい」というお声をいただきました。小松菜を使った恒例のスムージーも、おかわりをされる方がたくさんいらっしゃいました。



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。