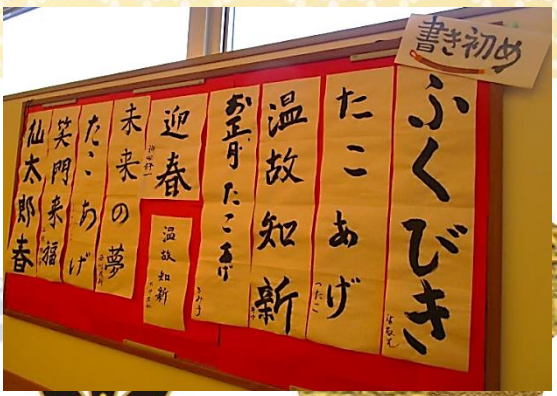
そるめそん日和

Vol、81

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‘書初め’ についてご紹介します。
今回の‘書初め’ では、ご利用者の皆さんに今年の抱負や正月にちなんだもの、また好きな言葉を書いていただき、デイルーム内に飾らせていただきました。
ご利用者同士で作品を見せ合って会話をされるなど、とても楽しくすごしていただきました。



1月の 食イベント

ごちそうの日

1/2（水）ごちそうの日 ～新春祝い膳～

お正月のお食事にふさわしい、華やかな食材を使用したお料理を提供しました。

●献立：海鮮ちらし寿司
鯛とかぶの天ぷら ～昆布茶塩で～
かにあんかけ茶わん蒸し
焼き茄子の赤だし
いちごのカスタードクリームかけ

例年、デイサービスの年明け初日はおせち料理でしたが、今年は趣向を変え、華やかな‘海鮮ちらし寿司’を提供しました。「寿司に天ぷらに茶わん蒸し、ごちそう嬉しいわ」「昆布茶塩で食べる天ぷらも美味しいね」「おせちは家で食べてるから、今年の方が良いわ」等のお声をいただきました。ちらし寿司のサーモンは、厨房にて自家製のお酢でマリネしました。今年も、‘五感で楽しんでいただけるお食事’に取り組みます。

デイ　天ぷら実演

1/17（木）天ぷら実演

デイご利用者の目の前で天ぷらを揚げ、できたてを召し上がっていただきました。

●献立：わかめご飯
きつねうどん
天ぷら（えび・なす・かぼちゃ）
かぶの柚香和え
抹茶ようかん

今回の実演は、総料理長から天ぷらや調理全般についての説明の後、質疑応答を交えながら行いました。「天ぷらを揚げるときのコツは？」「天ぷらに向く・向かない食材はどんなもの？」等、ご利用者の皆さんからいくつか質問があり、皆さん大変興味を持たれたご様子でした。召し上がっていただくと「サクッとして美味しいわ」「お店に来たみたい」等、大変喜んでいただきました。

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。