

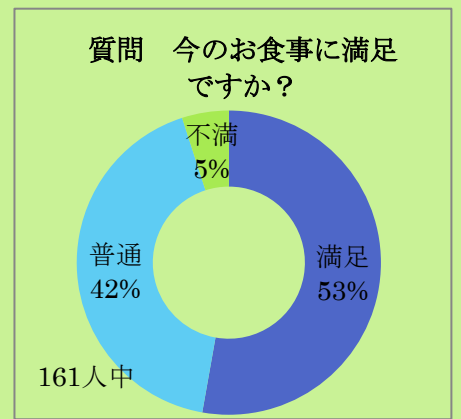


コロナ禍において制限のある生活になり、早2年が経過しました。コロナとの共存を模索する中、中山ちどいでは、食事に関する行事を少しずつ再開しています。

通年かけてユニット単位で行う屋上喫茶、夏には出前形式のかき氷レク、夏まつり(屋台)、秋には外で行う食事行事(焼きいも?思案中...)を計画しています。お楽しみに!

### 嗜好調査実施しました

全サービスご利用者対象に、食事に対するご意見を伺う嗜好調査を2月に行い、たくさんの方に回答をいただきました。右のグラフを見ていただければわかる通り、中山ちどいの食事には、ほとんどのご利用者にご満足いただけていることがわかります。食べたいものはありますか?の問いに対しては...



### 春の会席料理

毎回大好評のコース料理、今回は『和食』会席料理の振る舞いがありました。先付けに始まり、椀盛りや天ぷら、豚の角煮、ちらし寿司、水菓子までのフルコース、蓋を開けると、色とりどりに盛り付けられた料理に「わー、きれいやね」「お肉がやわらかいわ」と皆さま大満足でした。



先付け(八寸、刺身、煮物)



椀盛り



豚の角煮



ちらし寿司



天ぷら



水菓子



第1位

お寿司

第2位

果物

となっています。お寿司に関しては、握り寿司をライブキッチンで提供したり、毎月「寿司の日」を設け、ちらし寿司、助六寿司等の提供をしています。果物に関しては、旬のものを取り入れて行くよう努めてまいります。

その他のリクエストとして、刺身、うなぎのかば焼き、スパゲティ、コロッケ、親子丼、焼き肉 etc. おやつのリクエストはマドレーヌ、プリン、水ようかん、チョコレート、アイス、ケーキ、団子 etc. 時々提供しているメニューではありますが、回数を増やして提供していきたいと思えます。

### 世界のお料理

昨年度まで、日本のご当地メニューを毎月10日に提供していましたが、1都1道2府43県の提供が終わり、今年度から世界のお料理を提供します。この機会に様々な国の知らない味を堪能してみてください。その国独特の香辛料を使用する料理は、少しアレンジし食べやすいようにします。



パエリア・トルティージャ (スペイン・4月提供)