



少しずつ冷え込みが増し、すっかり秋らしくなってきた今日この頃。体を冷やさないように暖かくして、風邪をひかないように注意しましょう！

この秋は、皆さんとスイートポテトを手作りしたり、秋の味覚を味わえる行楽弁当を提供しました。12月は、「大根炊き」や「もちつき」を企画しています。美味しいものを食べて、これからの寒い季節を元気に乗り越えていきましょう。

～秋の味覚満載！行楽弁当～

献立

かやくご飯
鶏肉のカレーマヨ焼き
サーモンフライ
秋野菜の炊き合わせ

かぶの明太クリーミーサラダ
チンゲン菜ときのこの和え物
花魁のすまし汁
栗薄皮まんじゅう



～スイートポテト～

さつま芋のおいしい季節になりました。今年も食事サービス委員会主催のスイートポテト作りをしました。委員会メンバーでスイートポテトのタネを作り、ユニットにてご入居者と職員がタネを丸めて、卵を塗って、オーブントースターで焼き上げ、熱々を召し上がっていただきました。



おいしくなーれ！おいしくなーれ！と楽しみながらタネを丸める各ユニットでも大盛り上がりの秋のイベントです(^▽^)/



10月15日に秋の行楽弁当の提供がありました。今回は、特養ユニットの何名かのご入居者をお誘いして、屋上庭園で外の景色や花を見ながら散歩したあと、行楽弁当を楽しみました。献立の中で特に好評だったのは・・・「かやくごはん」でした！「味付けがちょうどいい」「量もちょうどよくて食べやすいです」とのコメントもいただきました。「昔ね、婦人会でこんなお弁当食べたわ」とおっしゃる方も。日常の中でのちょっとした工夫で施設の生活を楽しんでいただけるよう、いろいろと企画していきたいと考えています。