

とるめぞん日和

皆さん、こんにちは。ソルメゾンデイサービスの大橋と申します。
今回は1月に行いました‘新年会’について紹介します。
今年の‘新年会’では、お肉や野菜が盛りだくさんの、見た目も大変豪華な‘鍋料理’を提供しました。皆さんと一緒に元気に乾杯し、お腹いっぱい召し上がっていただきました。
今年も、ご利用者の皆さんにとって良き1年であり、健やかにすごしていただけるよう、お祈り申し上げます。



今年もよろしくお願ひします。

1月の 食 イベント

スペシャルランチ

1/21 (火) スペシャルランチ

寒いこの季節ならではの、あたたかく、本格的な洋風煮込み料理を提供しました。

- 献立：ご飯
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
きのこのソテー
コールスローサラダ
マカロニ入りコンソメスープ
パンナコッタ ～オレンジソース～



今回のメイン料理は、初めて提供する‘牛ほほ肉の赤ワイン煮込み’でした。前日から仕込みを行い、当日にデミグラスソースでコトコトと煮込みましたので、ほろっととろけるお肉が完成しました。「レストランみたい」、「お肉やわらかいな～」等の感想をいただきました。デザートの手作りパンナコッタ（生クリームや砂糖を混ぜて煮て、ゼラチンで固めて作る）も、「ソースがさっぱりして美味しいね」と好評でした。

旅するグルメ

1/27 (月) 旅するグルメ (宮崎)

特製の‘旅スライド’で宮崎県の風景を上映し、現地を旅した気分を味わっていただいた後にお料理を提供しました。

- 献立：ご飯
チキン南蛮 タルタルソース
ピーマンとパプリカのごま塩炒め
切り干し大根のツナサラダ
里芋のお味噌汁
マンゴープリン



全国各地や海外を旅した気分になれるこの企画は、今月で1周年を迎えました。宮崎編では、宮崎発祥のご当地料理‘チキン南蛮’や、生産量日本一・二番を誇る食材を使用したお料理をご用意しました。「チキン南蛮って、宮崎の料理やったんや」、「マンゴーも有名やね」等旅スライドを見ながら話がはさんでいるご利用者もいらっしゃいました。残さず召し上がっているご利用者が多く、好評でした。



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。