

とるめとん日和



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‘こどもの日’について紹介します。
江戸時代から‘こどもの日’の飾り物の‘兜’には、「あらゆる災いから身を守る」という思いが込められてきました。
ご利用者の皆さんと一緒に兜を作り、これからの健康をお祈りしました。



こどもの日



4月の食イベント

旅するグルメ

4/9 (木) 旅するグルメ

特製の‘旅スライド’で旅の気分を楽しんでいただき、ご当地メニューを提供します。

- 献立：コーンピラフ
春野菜のパスタ
白身魚のフリッター
イタリアンサラダ
ミネストローネ
ティラミスのロールケーキ
焼きたてピザ



今回のテーマは‘春を感じるイタリア料理’です。焼きたてピザは、食事時間ギリギリにオーブンで焼き、アツアツを提供しました。パスタにはキャベツ、菜の花、あさり等の春の食材を取り入れ、デザートロールケーキは、ほろ苦さが特徴的なティラミス味にしました。

「ピザ好きだし嬉しいわ」「イタリア料理なんて、家でなかなか食べないから良いわ」と、ご利用者の皆さんに楽しく召し上がっていただきました。

健康ごはん&特製スムージー



4/27 (月) 健康ごはん

「からだに美味しい」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ます。

- 献立：大豆ミートのキーマカレー
まぐろステーキカツ
カラフル海藻サラダ
かぼちゃのポターージュ
りんごゼリー
ソルメゾン特製フレッシュスムージー

今回のメイン料理は、ひき肉の代わりに‘大豆ミート’を使用した‘キーマカレー’です。‘大豆ミート’は大豆からたんぱく質を取り出し、お肉のように加工した食材です。低脂肪・低カロリーで食物繊維が多く、現在欧米を中心に注目されています。「説明を聞かなければ大豆とはわからなかった」「お肉よりあっさりしていて美味しいね」等のお声をいただきました。‘まぐろのステーキ’はちょっと珍しいお料理でしたが、こちらもお「柔らかくて食べやすい」と好評でした。



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。