

そるめそん日和



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‘鳴子体操’について紹介します。
曲に合わせて体を動かすと、脳が刺激されて記憶力が高まり、
‘認知症予防’に繋がります。また、過去にその曲を聴いた時の
状況や感情も呼び戻されます。
今回の曲は‘花笠音頭’です。ご利用者の皆さんは、馴染みの曲
を口ずさみながら楽しく体を動かしておられました。



リズムカルな鳴子の音が
ダイルームに響き渡っていました。



5月の食イベント

ごちそうの日

5/5 (火)
ごちそうの日

旬の素材を取り入れた華やかなごちそう料理。四季折々の味をお楽しみください。

- 献立：肉そぼろちらし寿司
鯛のお造り
ふきと竹の子の土佐煮
赤だし
甘夏ゼリー



今回は‘端午の節句’にちなんだメニューを提供しました。ご利用者の皆さんが大好きな‘ちらし寿司’は、甘辛く味付けしたひき肉に、そら豆や花形の人参を乗せて華やかに飾り、‘お造り’は、春に旬を迎える‘鯛’を厨房で一切れずつカットしました。デザートは、爽やかな酸味や甘みが特徴の甘夏を提供しました。「ごちそうやな〜」「お造り食べたかった」「ゼリーの甘さもちょうど良くて美味しい」等好評でした。

スペシャルランチ

5/21 (木)
スペシャルランチ

管理栄養士オススメの本格的なお料理を、真心込めて提供しています。

- 献立：ご飯
焼肉プレート
チヂミ
ほうれん草ともやしのナムル
白菜キムチ
白ネギと焼き海苔の中華スープ
ゆず茶ゼリー



メインのお料理をしっかり召し上がっていただきたく、いつもよりお肉の量を増やし、焼き野菜と共に彩りよく盛り付けました。「お肉が柔らかくて食べやすい」「お肉いっぱい食べたら元気出るわ」等好評でした。チヂミは韓国風の‘お焼き’のようなもので、「家で食べないし、珍しくて良いね」とのお声がありました。また、キムチは「出してくれて嬉しいわ」と、多くのご利用者が好んで召し上がっておられました。



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。