

とるめぞん日和



Vol. 100

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、‘お誕生日会’について紹介します。

8月にお誕生日を迎えた、6名のご利用者の皆さんを、お祝いさせていただきました。



HAPPY BIRTHDAY



いつまでも元気に
おすごしください！



8月の食イベント

ごちそうの日

8/15 (土)
ごちそうの日

旬の食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: 六樹膳

鶏肉の西京焼き う巻き
天ぷら (えび・なすのはさみ揚げ)
ごま豆腐 モロヘイヤの胡麻和え
木の葉南瓜 いか小判
白桃羹
あさりご飯・えび団子のすまし汁



お盆にふさわしい、少し手の込んだお料理を、六樹のお弁当箱に詰めて提供しました。「今日のごちそうやな〜」「美味しいわ」等、多くのご利用者に喜んでいただきました。特に、ウナギの蒲焼きを卵でくるんだ‘う巻き’や‘天ぷら’の評判が良く、普段は食が細い方でも残さず召し上がっていただきました。

旅するグルメ



8/19 (水)
旅するグルメ ~福井編~

オリジナルの‘旅スライド’と、ご当地料理で旅のひと時をお楽しみください。

●献立: カニ飯

越前おろしそば
焼き揚げ生姜しょうゆかけ
里芋のころ煮
黒糖入り水ようかん

カニのほぐし身を炊き込んだ‘カニ飯’に、山盛りの大根おろしをのせて、つゆをかけた冷たい‘越前おろしそば’を中心に提供しました。「カニの味が出て美味しいなあ」「おそばはさっぱりしてるから、食欲無かったけど食べられるわ」と、たくさん召し上がっていただきました。また、黒糖を使った、福井県ならではの‘黒糖入り水ようかん’は「ほんのり黒糖の味がして美味しい」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。