

そるめぞん日和

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‘メゾンベーカリー’について紹介します。
ご利用者の皆さんに、‘ハムマヨパン’と‘プレーンパン’作りに
挑戦していただきました。皆さん、職人のように上手にコロコロと
生地を丸め、綺麗なパンが完成しました。
焼きあがったパンは、生地がふっくらとして大変好評で、「ホカホ
カで美味しかった」というお声をたくさんいただきました。



ふっくら美味しく焼けました！

11月の食イベント

旅するグルメ

11/13 (金) 旅するグルメ ～ドイツ編～

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：ロールパン
鶏肉のクリーム煮
ソーセージ カレーソースかけ
南ドイツ風ポテトサラダ
野菜のスープ
洋梨入り赤ワインゼリー
＜おやつ＞シュトーレン風ケーキ



今回は恒例の‘旅スライド’でドイツの風景をお楽しみいただき、ドイツのご当地料理を提供しました。ドイツといえばソーセージの印象が強いため、ドイツで定番のカレーソースをかけた‘カリーブルスト’を選びました。また、おやつにも‘シュトーレン’というクリスマスのお菓子をイメージしたケーキを焼きました。「カレーソースが美味しい」「こんなドイツ料理は食べやすくて良いね」等大変好評でした。



ごちそうの日

11/25 (水) ごちそうの日 ～ステーキの実演調理～

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：ご飯
牛ステーキ和風ソース
ふろふき大根
春菊のお浸し&う巻き
清まし汁
キウイ入りゼリー



‘ステーキの実演調理’を楽しみにされていたご利用者の方も多く、香りづけの洋酒をさっとふりかけて炎を上げる‘フランベ’を行うと「わあ！」という歓声が沸き起こりました。デイフロアはステーキの香りで充満し、五感で料理を楽しんでいただけたかと思えます。皆さんから、焼きたてステーキは「お肉が柔らかい」「和風玉ねぎソースが良く合って美味しい」等、嬉しいお声をたくさんいただきました。



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。