

そるめぞん日和



Vol. 105

皆さん、こんにちは。

ソルメゾンデイサービスの兼益と申します。

今回は‘メゾン工房’クレープ作りについてご紹介します。

「メゾン工房」は、職員とご利用者の皆さんが協力しておやつを作るお食事イベントです。

今回の‘クレープ作り’では、笑顔と甘い香りでいっぱいの楽しい時間となりました。



甘酸っぱいイチゴの香りで
春を先取りしました！！



1月の食イベント

スペシャルランチ

1/12 (火)
スペシャルランチ

管理栄養士おすすめ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

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
きのこのスパゲティ
茹でキャベツのマスタード和え
オニオンコンソメスープ
レアチーズケーキ



メインのお料理は、牛ほほ肉を4時間かけてじっくり煮込んだ‘牛ほほ肉の赤ワイン煮込み’でした。「本格的やね」「お肉が柔らかくて美味しい」等、ご満足いただけただようです。手作りデザート‘レアチーズケーキ’も「なめらかで美味しいわ」と好評でした。以前から評判の良い‘きのこのスパゲティ’や‘オニオンコンソメスープ’も取り揃え、普段は食が細くても残さず召し上がっている方も多くみられました。

健康ごはん&特製スムージー



1/27 (水)
健康ごはん

「カラダに美味しい」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ています。

● 献立：ひじきご飯

ぶりのスパイシー唐揚げ
牛肉とブロッコリーのオイスター炒め
白菜の梅昆布茶和え
さつまいもの豆乳スープ
ももとざくろ酢のゼリー
ソルメゾン特製フレッシュスムージー

‘ぶりのスパイシー唐揚げ’は、ぶりを塩こうじに漬け込み、カレー粉を加えた衣で揚げた唐揚げです。普段は照り焼きや煮付け等が多いぶり料理に、少し変化を加えて召し上がっていただきました。「カレーの味が効いて美味しい」等、好評をいただきました。あっさりした‘ひじきご飯’との相性も良かったようです。スムージー（にんじん・パセリ・バナナ・みかん）も、多くの方がお代わりをされていました。



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。