

そるめそん日和


Vol. 106

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、作業療法プログラム‘ひな人形作り’についてご紹介します。
季節感を取り入れた題材で、ご利用者の皆さんに指先のリハビリテー
ションを楽しく取り組んでいただきました。どのご利用者も、可愛い
ひな人形を製作され、大変喜んでおられました。



お内裏様とお雛様 二人並んですまし顔

2月の 食 イベント

ごちそうの日

2/2 (火) ごちそうの日 ~七福御膳~

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：節分巻き寿司
いわしの梅煮
菜の花の胡麻和え
茶碗蒸し
赤だし（あさり）
和風きなこプリン



節分は恒例の手作りの‘巻き寿司’をご用意しました。‘のり’は高齢の方には食べづらい食材ですが‘その時季の伝統料理を楽しんでいただきたい’との思いから、食事中的見守りの強化やのど詰め防止等細心の注意を払って提供しました。皆さん「美味しいわ」「食べ応えあるわ」と頼張っておられました。また、骨まで柔らかい‘いわしの梅煮’や、和洋折衷のデザート‘和風きなこプリン’も好評でした。

スペシャルランチ



2/12 (金) 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
ビフカツ
かぼちゃのラタトゥイユ
シーザーサラダ
具だくさんコーンスープ
チョコプリン

食べやすいよう薄めに切った牛肉に衣をつけて揚げ、デミグラスソースを添えた‘ビフカツ’がメインの献立でした。‘ラタトゥイユ’は、いろいろなお野菜やベーコン等をトマトと一緒に煮込んだ、優しい味のフランス家庭料理です。バレンタインが近いということもあり、デザートは手作り‘チョコプリン’にしました。「レストランみたいやなあ」等のお声があり、喜んでいただきました。



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。