



そるめぞん日和



Vol. 95

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、毎年恒例の‘お花見’について紹介します。
今年は、別名「花散らしの雨」とも呼ばれる‘春雨’の日が続いて
いましたが、‘お花見’の当日は暖かく、うららかな お散歩日和と
なり、ゆったりとおすごしいただけたことと思います。



今年もご利用者の皆さんと楽しくお花見ができました。

3月の 食 イベント

ごちそうの日

3/3 (火) ひなまつり御膳

桃の節句を華やかに彩る、春の食材を使ったお料理を取り揃えました。

- 献立：桜ちらし寿司
かつおのたたき
がんとふきの炊き合わせ
若竹汁
いちごミルクのプリン



今回は桜の花や葉の塩漬けが入った、桜風味のちらし寿司を提供しました。「桜の香りがしてる」「さっぱりして食べやすい」等のお声をいただきました。また、かつおのたたきも「お造り出してくれるんや」「また食べたいわ」と好評でした。ソルメゾンでは旬の食材をたくさん取り入れています。‘たけのこ’や‘ふき’ ‘いちご’ 等、お食事からも春のはじまりを感じていただけるとうれしく思います。

スペシャルランチ

3/30 (月) スペシャルランチ

今回のメインディッシュは、自家製のローストビーフを和風ソースで提供しました。

- 献立：ご飯
ローストビーフ ～和風ソース～
きのこのスパゲティ
シーザーサラダ
イタヤ貝入りコーンスープ
フルーツカクテル



今回のスペシャルランチは、ご利用者が大好きな‘ソルメゾン特製ローストビーフ’を提供しました。表面を焼いた後、低温でじっくり加熱した牛肉はやわらかく、いつもは食が細い方も残さず召し上がっていただけました。また、‘イタヤ貝入りコーンスープ’も、「貝のうまみが出ていて美味しいね」といったお声を多くいただき好評でした。



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。