



栄養課だより



令和6年
12月号

年末年始は 楽しく！おいしく！健康に！

年の瀬に入り、吹く風や毎朝の水の冷たさが身にしみるこの頃です。

今年も、入所者様には、年末年始をお健やかに過ごしていただくだけでなく、美味しく、楽しく歳時の気分をしっかりと感じていただけるよう、イベントや特別献立を予定しています。

気ぜわしい日が続きます。御家族皆様も健康にご留意いただき、お健やかに新年をお迎えください。



食事レクで おでん を楽しみました！

厨房で煮てもらったおでんの大根とジャガイモを、皆様に穴あき玉杓子ですくっていただきました。



これで
ええの？



真剣な表情
無言...

こちらも無言で
慎重に...



おいそうやないの

他の具材と合わせて、食べる直前に熱いおだしを加え、召し上がっていただきました。



11月に提供したお楽しみ献立です



* 11/11 鮭の日 *

鮭ちらし寿司
さつまいもの煮物
ほうれん草ごま和え・赤だし汁

* 郷土料理・愛知 *

高浜とりめし
味噌カツ
煮合え・八杯汁



【鮭】の字のつくりが十・一・十・一に分解できることから鮭の日とされています。

11/17 高槻市農林業祭 ~ 今年も野菜をいただきました。

持ち帰った野菜を各フロアに展示し、入所者様に 見て、触っていただき、どんな料理が食べたいかのアンケートをとりました。今後の献立に反映していきます。

いただいた回答・野菜たっぷりカレー ・具たくさん味噌汁 ・おいしい煮物(抜粋) ・芋煮 ・冬瓜と鮭のクリーム煮 ・白身魚の柚子あんかけ

