



平成28年
春号

すっかり春らしい温かい季節になりました。
当院(苑)の桜は今年も見事に咲き、利用者さまにも桜を楽しんでいただけたのではないのでしょうか？

今年に入り、栄養科ではとてもうれしい出来事がありました。“えいようかつうしん”で何度か紹介させて頂いていた「支援センターみのほら」への配食サービス。この取組みで欠かせない配食専用車を新しく購入して頂きました(^O^)配食サービス専用車となったので、これまで出来なかったことも可能になるのではないかと考えています。



今後も栄養科では、みなさまの『美味しい』の笑顔を見られるよう、季節感のある行事食の提供や、新メニューの作成、広報活動などなど頑張っていきます。

次回号からは、担当が交代になります。一年間ありがとうございました。

今後も、栄養科ならびに“えいようかつうしん”をよろしく申し上げます。

担当：小原

花見弁当

ご存知でしたか？「桜」は日本の国花です。白色や淡紅色の花を咲かせ、日本人に古くから親しまれています。開花時期は、種によってバラツキがありますが、早いものは3月上旬、遅いもので5月中旬ごろまであります。「吉野の桜」として有名なヤマザクラは3月下旬、ソメイヨシノは4月上旬に咲くと言われています。

今年も栄養科では、桜の花に負けない彩りの花見弁当を、栄養科スタッフ一同、心を込めて作りあげました。

こだわりのダシとして、昆布は三陸産、かつお節は静岡焼津と鹿児島枕崎のブレンドをふんだんに使用しています。また、ご好評頂いているエビフライは、もちろん生のエビに、自家製パン粉をまぶし手作りしています。



ソフト嚥下食のご紹介

当院(苑)では、飲み込みが困難な利用者さまに安全でおいしい食事をしていただくために、『ソフト嚥下食・お茶ゼリー』を提供しています。

今回、お茶ゼリーの作り方をご紹介します。

●お茶ゼリーの作成手順



お茶の中にアガー（植物性のゼリーの素）
を入れ混ぜる。



裏ごしをする。



型に流し固め出来上がり。



●ソフト嚥下食



常食



ソフト嚥下食

魚のソフト嚥下食はこのようになっています。
見た目はちがいますが味は常食もソフト嚥下食も変わらず
好評を頂いています。