

2月給食だより



令和4年1月★第64号

加古川市立つつじ園 管理栄養士 水野愛子



1月19日(水) 誕生日メニュー

1月14日(金) 冬メニュー★おでん



粗みじんカット



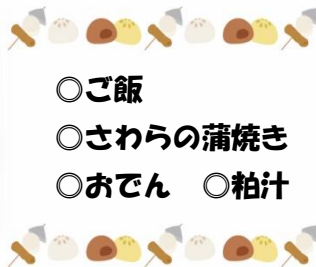
一口カット



一口大カット



常食(カットなし)



- ご飯
- さわらの蒲焼き
- おでん ○粕汁

つつじ園のおでんは、「しょうが醤油」につけて食べる“姫路おでん”です★大根、平天、ちくわ、うずら卵の4種類を大きな鍋でたくさん作ります。限られた時間の中で、味が染みるように、大根ははじめに蒸してから煮込むなど、工夫をしています😊

食事形態は、粗みじん、一口(スプーンにのる大きさ)、一口大(食材をお箸で切ることが難しい利用者さんが安全に食べられる大きさ)、常食(カットなし)の4種類で、利用者さんの咀嚼・嚥下の状態に合わせて適切な大きさを提供しています。



今月のケーキは、チョコレート、キャラメル、紅茶、ティラミスの4種類でした🍰どの味が当たるかはお楽しみでした～♪上の食事の写真は、左が常食、右が一口カットです。パスタ(ペンネ)もスプーンにのる大きさにカットしてあり食べやすくなっています。

1月21日(金) 選択食



ナムルビビンバもしくはあんかけもやしそばの選択でした🌟選択食をはじめた頃は、「どちらか一方を選ぶ」ということが難しかった利用者さんがたくさんおられました。最近では、慣れてきたのか、写真を見て、食べたい方を指差したり、言葉で食べたい方の料理名を教えて下さる方が増えてきました😊🌸中には、どちらにしようか悩む様子が見られる方もおられます★