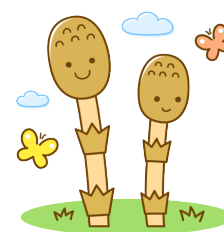




3月

# おたより♪



3月に入りまだまだ朝晩寒い日もありますが、日中暖かい日が増え少しずつ春の訪れを感じられるようになりました。

今月1日に管理栄養士の豊田先生と、まんようで調理実習をしました。今回のレシピは3月ということで、『ひな寿司』『ふわふわ肉団子』『イチゴムース』の3品でした(^ ^)

食事形態別<常食・軟食・ゼリー食>でも調理して頂き、中でもひな寿司のゼリー食は感動しました。お米はスベラガーゼを使用し鮭、肉みそ、卵のゼリーを上のにのせて型取ってもらい見た目も味もとても抜群でした☆

今回体調不良で参加できなくなった利用者様にもお届けし、おいしいと喜んで頂けたこと、とっても嬉しかったです。

やはり豊田綾子先生は恐るべし(\*\_\*;

なんでも魔法のように調理してくれる…達人でした♪

達人の豊田先生にこれからもたくさんのお事を教えて頂きたいと思います。

常食 ⇒



軟食 ⇒



ゼリー食 ⇒

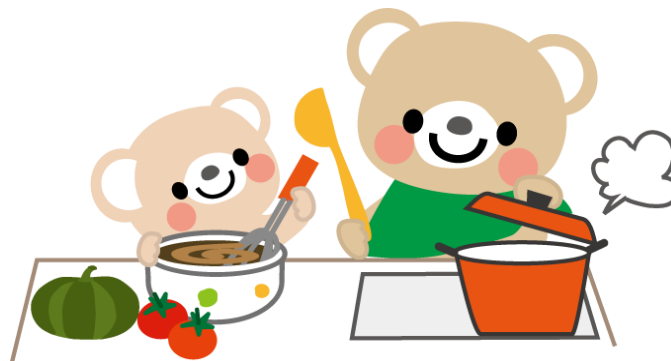


管理栄養士の豊田です。  
まんようには、不定期でお邪魔してこちらがいつも利用者さまから元気、笑顔をいただいています。ありがとうございます。

私は料理が好きで栄養士になりました。なので、メニューを考えたり、盛り付けは勿論、調理実習もとても楽しくさせていただいています。このように皆さんの食事に携わらせていただいて学ぶ事がとても多く感謝しています。

食事は毎日の事ですから大変ですよ。『人は食べた物でつくられる』と言います。何か皆さんのお役にたてたらと思っています。

今後も季節ごとの調理実習を開催しますし、皆さんからリクエスト！なんていただけると嬉しいです。そして、まんようで見かけた時にはお声かけてください。楽しみにしています。



🌸 デイサービスまんよう

〒633-0062

奈良県桜井市粟殿 1029-3

TEL 0744-45-5711

FAX 0744-45-5712