



養生会たんぽぽニュース №5

2023年 9月1日発行

今月号は たんぽぽの大きな魅力の一つである『一から手作りの昼食・おやつ』を取り上げていきます。たんぽぽには厨房があり、ご利用者様が食べる「昼食・おやつ」を手作りしています。手作りの食事のどんな部分が、魅力的なのか。今回のニュースを通じて知っていただけたら嬉しいです。まずは、7月に実施した「利用者様・ご家族様からアンケート」より、食事に関する感想をご紹介します。



楽しいし、食事が美味しいし、利用後いつも喜んで話をしてくれる。

食事を作ってくれる職員が、毎月違うメニューを考えるのは大変だと思うが参考にさせてもらっている。

アンケート全体を通して、食事に対する満足度は大変満足・満足をされている方が90%を超えており、たんぽぽの食事が美味しいと、ご利用者様・ご家族様に感じて頂けています。では、次に、たんぽぽの美味しい食事の秘訣をご紹介します。

その① その日の体調に合わせて 調整した食事の提供ができる！



↑の写真は 同じメニュー(ちらし寿司・ほうれん草のナムル・炊き合わせ・お吸い物・白豆の甘煮)のお食事です。

左は常食。右は軟飯(おかゆと、常食ごはんの間程度の柔らかさ) ごく刻み(一口大と刻み食の間程度)です。ご利用者様、それぞれの食べやすい形態かつ、刻むことで見た目が悪くならないよう『見た目』にも気を使いながら提供をしています。

また、ご利用日当日に

『今日は食欲がないから少な目にしてほしい…』『歯が痛いからなるべく柔らかい食事がいい』といった、当日の体調に合わせた微調整も日々おこなっています。

厨房の職員は『どうすれば、より美味しく安全に食べて頂けるのか考えている』と、毎日の食事作りをしてくれています。





その② フロアから厨房の様子がよく見える！



厨房はフロアのすぐ隣。ガラス窓越しに、中で何を作っているのかがよく見えます。

時にはAMプログラム中にカレーのいい香り…

PMには、スイートポテトやシフォンケーキの香ばしさが漂ってくることも。

ご利用者様が『いつも美味しい食事をありがとう』と直接お声をかけてくれることや『これはどうやって作るの?』と作り方を聞き、家で作ってみると話してくださる方もいらして『食べる』ということ意識して頂くことに繋がっているのではと思います。

その③ 薄味だけど、満足感満載！バランスの取れたメニュー



大根と人参の炊き合わせ
シラスと青物のお浸し
鮭のタルタルソースがけ
青豆の甘煮
枝豆・コーンご飯
七夕のお吸い物



大豆とかぼちゃの煮物
新玉ねぎとキュウリの酢の物
きのこ餡かけハンバーグ
梅と白菜の浅漬け
白米
けんちん汁



あずきの蒸しパン

メニューのごく一部ですが、載せさせていただきます。
たんぽぽの食事は『出汁』にこだわり、カツオ節・昆布などしっかりと出汁をとって作っているため薄味ですが、満足感満載の食事です。

季節の野菜を使い、主食と副菜のバランスを考えて作られた食事は見た目も味も良く体にも優しくなっています。

『たんぽぽへは、お昼を食べに来ている』と話される方もいるほどです。



こちらの写真は煮干しの頭・内臓を取っている作業中です

たんぽぽのお昼・おやつの魅力をお届け足ですがご紹介させて頂きました。
今後も、ご利用者様が安全に美味しく食べて頂ける食事の提供を 続けていけるよう努めていきたいと思っております。

社会医療法人社団 健生会
健生会デイサービスセンターたんぽぽ
八王子市東町2-3 八王子共立ビル 5F
Tel : 042-639-7630
ホームページ
kyo-ritu.jp/tampopo.html

