



冬の定番 鍋料理



・・・ 身の芯から **ポカポカ** 温まる 寄せ鍋・・・

総務管理課 管理栄養士 木村美穂

2月10日(火) むつみ荘 DC・DS ところで冬の定番『鍋料理 (寄せ鍋)』を提供しました。新型コロナ感染以降 イベントや行事が全て中止となる中、唯一の楽しみは食べることです。寒い季節に 身の芯からポカポカ温まる料理として また アットホームな雰囲気です。食事を楽しんで貰いたいという気持ちで開催しました。具材として 豚肉・豆腐・菜の花・うどん・しいたけ・人参で最後に雑炊をつくりました。

以前までは各テーブルに鍋を置いて、職員が取り分けて提供していましたが、感染症予防対策の一環として 最初から各自のトレーに鍋の具材がのった状態で提供し、おかわりが必要な方は 希望の品を聞いて、職員が鍋から個人の器に提供という形を取りました。

職員が「おかわりどうですか？」の尋ねる前に ペロリと召し上がられ「野菜を多めで・・・」とか「うどんがほしい」とオーダーされていました。中には「今回 お酒はでないの？」との注文もありましたが、今回は準備ができず提供しませんでした。特に「出汁が美味しい!」「ぽかぽか温まる!」「おなかいっぱい!」と大変喜ばれていました。おかわりが出来るように鍋いっぱい具材を入れて提供しましたが、沢山食べられて完食。

あちこちのテーブルで「美味しかった!」「満腹です!」の声も聞かれ、鍋料理は 喜ばれ、ステキな笑顔もみられ、「鍋をやったよかったです」と嬉しかったです。食卓を囲み団欒しながら、家庭的な雰囲気を感じてもらえれば幸いです。食材の調達・調理と協力頂いた食配委託 (株)レパストに感謝申し上げます。寒さも 今しばらくの辛抱。身も心も温まる寄せ鍋を食べて、寒い冬を元気に乗り越えてほしいものです。

背のカイロ どこで剥がれて 落ちたやら

古い二人 落ちた錠剤 探す朝

いつまでも お元気でねと 無茶を言う

何の日か 動く祝日 ややこしい

令和8年 如 月

