

お正月料理

おせち料理は、新年初めて召し上がるお食事です。食事サービス課総出で、肉や魚や野菜等いろいろな食材を取り入れ、見た目にもきれいで食欲が出るような盛り付けを心がけています。

おせち料理には、食材一つひとつに長寿や子孫繁栄・豊作・文化の発展・無病息災等、いろいろな願いが込められています。1月1日と2日はお正月料理という特別食で、ごちそう献立になっています。1日夕食はねぎトロ丼、2日昼食は海鮮丼、夕食はすき焼き煮を提供しました。

コロナ禍で外出等のお楽しみが減っている今、お食事だけが楽しみと云ってくださる利用者の皆様今年一年お元気で過ごしていただけますようにと、食事サービス課一同願いを込め提供させていただきました。



【一般型】20名・60歳以上
自立～要支援2まで

食事・相談などの基本サービスの提供を受けながら生活していただけます。

【介護型】40名
特定施設入居者生活介護の施設

「要介護1～5」の方に必要な介護支援を提供し、自立した生活を送っていただけます。



ユニットあれこれ 藤ユニット編

藤ユニットの昨年の忘年会では、利用者の皆さんからのリクエストで『すき焼き』を作ることに！

すき焼きの下ごしらえでは、皆さん手伝ってくださり慣れた手つきであっという間に準備が整いました。お鍋に火を点けると良い香りが漂い、その香りに釣られた他ユニットの職員が様子を見に来るほど。

『すき焼き』が出来上がると普段食の細い方も、とても良い笑顔で沢山召し上がって下さいました。皆で作って、出来立てを頂くのは格別に美味しいですね♪
食後には皆さん昨年の思い出を語り合い、あっという間に楽しい忘年会の時間が過ぎていきました。



利用者の方から嬉しい報告



利用者の方からお声をいただきました。ご本人様の了解を得て一部編集してご紹介します。

<入居してからの健康面の変化をお知らせ致します。秋に健康診断を受けましたところ、LDLコレステロールの数値に変化があり、また、一年半前にくらべて体重が5kg減りました。久しぶりに会った友人に「痩せた？」と心配されましたが、自分では体調不良も感じず、ウエスト周りが楽になったかなと思うくらいでした。もしかしたら自覚症状の無い大腸癌かも？と不安がよぎり受診をしてみると、結果は思いがけないものでした。LDLコレステロール値がずいぶん下がっていたのです。下がった原因はいくつかあるでしょうが、私が実感したのは弘陽園での食事だと思います。入居までの家庭の食事では<朝・夕>は食べ盛りの孫(カレーを3杯おかわり)と同居で肉類が多く、私が大枚をはたいて高い肉を買うと娘に「お母さん、肉は質ではなく量をね」と言われガッカリ。(この原稿は娘には見せられません…笑) <昼>は孤食で朝食の残りものや買って来たお惣菜物ばかり。食事時間はアバウトで、しかも外食も大好き。それが、弘陽園に入居してからは、3食決まった時間に一汁三菜で多すぎもなく少なすぎでもありません。献立は栄養価も計算され、温かくて彩りよく盛り付けてあります。大勢の仲間と一緒にですが、嗜好品やおかずを部屋から持参してもよいので食生活が楽しみです。私の体調の良い変化は弘陽園の食生活によるものが大きいと思います。食生活、食事の大切さを改めて認識する此の頃です。>