

●2021年5月12日(2F)・13日(1F)でおやつレクレーション実施しました●

入居者様も個性豊かですが

職員も 1F・2F でそれぞれ個性があり、おやつ食材選びも違いが見られました

栄養室&厨房便り



1F・2F の担当者が
それぞれ選んだ材料です



ミルクプリンです。
予め厨房で作っておきます
この上に色々トッピングしていきます

減塩のコツについて

～食べる時の工夫～



いつも職員食をご利用いただきありがとうございます。

食事の際に食べ方を少し工夫するだけで

減塩になるコツをお伝えいたします。

《調味料をかける前に味見する》

フライ等加工品は調理工程や仕込みの段階で

塩分がしっかりとついています。

一度味見をしてから調味料をかけると良いでしょう。

《かけ調味料からつけ調味料にする》

ソース約 15g
塩分相当量 0.9g



塩分が -0.4g

ソース約 8g
塩分相当量 0.5g



入居者様が
色々トッピングしました



フルーツ缶詰、クラッシュゼリー、あんこ、カステラ
ミニケーキ、アイス、生クリーム、ウエハース
和洋様々です



1F の見本です。
1F は普段使用しない
ウエハースを使用しました。

2F の見本です。
2F は毎回洋菓子のレクでも
必ず和のあんこのリクエストがあります。

