

栄養室 & 厨房便り



6/15にデイサービスにて「おやつレクレーション」を実施しました

今回は「和風・洋風 手作りどら焼」です



玉子を割り、どら焼の生地を作ります

どら焼の生地を一枚ずつ焼いていきます

- GOOD!
- ・こしあん
 - ・フルーツ缶
 - ・生クリーム
 - ・マスカルポーネクリーム等
- 好きな具材を挟み
美味しく頂きました



【今回は「おやつの役割」について】

～おやつと上手に付き合しましょう～

なぜおやつが必要なのか？

一度にたくさん食べられない高齢者や
病気の治療中で食事量が低下している高齢者にとって
おやつは食事の一部であり栄養補給源になります。

《おやつの種類》

おにぎり・サンドイッチ・果物・ヨーグルトなど
食事の一部になるようなものにとすると良いでしょう



《食べるタイミング》

食事に差し支えない時間帯にしましょう
食事の2時間前くらいの10時、15時の
タイミングが良いでしょう



～厨房より～

6/7に厨房に新しい機器
(スチームコンベクション：すべての料理にほぼ使用)
が入りました！
数年前からスチームコンベクションの調子が悪く、
修理の回数も増えていました。
今回無理を言って業者さんに緊急発注し納品・設置して頂きました。
今まで以上に美味しい料理を
皆様に届けられるよう努力します！



大きい
画面で
見やすい！
操作簡単！



新「スチームコンベクション」

