ぱあとなーはうす　ブログ広場

ホームページに掲載している
ブログの抜粋版です

2020年5月23日号
（第73号）

新しい福祉と介護のカタチ
株式会社メディックス

旬のそら豆！（かとれあ）

2020年５月３日（日）
夏の季語にもなっているそら豆（蚕豆）
そら豆を目にすると、いよいよ夏！という感じですね👍
今年も、陽の光🌞をたっぷり浴びた新鮮なそら豆約40Kgが納品されました。早速、皮むきを入居者様に手伝ってもらいました。
手際よくそらまめの皮をむいていく様はさすがです👏
食卓に載るのが楽しみですね(^^♪

玉ねぎ収穫！（こすもす）

2020年５月７日(木)
こすもすの菜園で大きな玉ねぎがたくさん収穫できました👐
早速、サラダや天ぷら、お味噌汁に入れたりしていただきました👍
採りたての玉ねぎはとても甘くて本当に美味しかったです😳
特に玉ねぎスライスの
ポン酢和えが一番！！

ミニミニ運動会！（こすもす）

2020年５月10日～12日
毎年、こすもす全体で運動会を開催していましたが、今年は新型コロナウィルスの感染予防のため、ユニットごとで軽く体を動かす運動会に変更🤞
密にならないよう間隔をとり、換気したり、時間短縮したりしました。
ずっと施設内で過ごしており、気分転換ができないせいか、入居者の皆様はかが有り余っている様子でした。
来年はみんなで競い合いたいですね👌

特別メニュー『宇和島鯛めしご膳』！　（かとれあ&なでしこ）

2020年５月12日（火）
本日の昼食は特別メニューで、『宇和島鯛めしご膳』この時期の真鯛は、産卵期で脂がのっており、桜鯛とも呼ばれています。
そんな真鯛の刺身をご飯の上にたっぷりとのせ、出汁と生卵を軽く混ぜ合わせていただきました👍
爽やかな五月の風を感じながらの鯛めしは、また格別でした👏
先日、入居者様に皮むぎを手伝っていただいたそら豆もお付けしました。
【かとれあ版】　　【なでしこ版】

特別メニュー『炭火焼き鶏丼ご膳』！（かとれあ&なでしこ）

2020年５月20日（水）
本日の特別メニューは『炭火焼き鳥丼ご膳』焼き鳥は、中庭で炭火焼き🔥にしました👍炭火の香ばしく、食欲をそそる香りがあたりに漂い、食欲アップ⤴利用者様には、感染予防をしながら少しだけ見学していただきました。焼きあがった焼き鳥は手早く「焼き鳥丼」に♀デザートはあまーいすいか🍉をご用意しました。
皆さんとっても満足の様子でした👏食で皆さんを元気に❗　まだまだ挑戦は続きます👌
次回は、５月29日（金）『手打ちざるうどんご膳』です。お楽しみに👌