

おもてなし便り

残暑も厳しかったですが、こうして秋の深まりを感じる日々になりました。

そして1年は早いもので、今年も残り3ヵ月を切りました。体調に気を付けましょう！

令和最初の敬老の日にて 9月16日

本日のメニューはお赤飯、きのこのお吸い物、茄子の味噌炒め、冬瓜のシーチキン煮ほかピーラーで皮を剥いて頂いたり、きのこを手で裂いて頂いたりで大忙しです。

女性だけでは手が足りないので、男性の利用者様にもできる事を手伝って頂きました。

男性の利用者様の中には、包丁を持って切って下さる方もいらっしゃいました。「初めてやっただよ」と話されていましたが、とても上手に切ってくれましたよ。楽しそうに取り組まれていましたよ。

食前体操をしながらも、出来上がっていく昼食を横目に、ついつい「お腹すいたや～」と言ってしまいそうですね。秋はおいしい物がたくさんありますね。

たくさんおいしい物を食べて、元気にこれからもがんばりましょう！！



おはぎ作り

9月はお彼岸もあるので、おはぎ作りを行いました。おはぎ作りはお手の物です。ご飯を各利用者様に潰して頂き、午前中に丸めて頂いたあんこを潰したご飯で包み、擦りゴマをまぶして完成です。

できたてのおはぎは、とても柔らかくておいしいんです。

いつもは白ゴマを使用しますが、今日は黒ゴマを使用しています。

白ゴマと黒ゴマの味は違うのか、「黒もおいしい」「味がちがうねえ」と。

今日のおはぎも大成功でしたね！！



お気軽に
ご相談
ください

TEL 053-573-2252
担当:木本