

お月見だんご

すすきや、季節の花々、そして手作りの団子をかざり、ボランティアの方々と一緒に楽しく過ごされました。



長寿祭

40キロのマグロを皆様の前で、施設調理長が解体しました。目の前での見事な包丁さばきに目を奪われ、そして新鮮でおいしいマグロを舌で楽しんでいただきました。



鯖

テレビ収録

テレビユー福島の収録が当施設で行われ、地元で有名なお笑い芸人が楽しく演技を披露していました。11月17日に放映されます。ぜひご覧ください。



慰問

伊達ハーモニカクラブの方による演奏と、岡山小学校の児童の皆さんによる合唱の披露。しっとり芸術の秋を鑑賞致しました♪♪～



おいーぶたより



平成26年
10月1日発行
広報委員会

みなさま、こんにちは。朝晩だいぶ冷え込んできました。朝の澄んだ空気に遠く吾妻山がくっきり見えます。ナカマドの葉も真っ赤に紅葉し、庭先でも落ち葉が風に舞いコスモスとケイトウの花が、どこかさみしい秋色を明るくしているような今日この頃となりました。

施設でも秋の行事や慰問、テレビ収録などが行われ、利用者様には楽しくすごして頂いております。今月も施設の様子など、皆様にお知らせいたします。

施設の食事 ソフト食について

当施設では食べることは「生きる喜び」であることを前提として、見た目、香り、味を大切にソフト食を提供しています。ソフト食は舌でつぶせる硬さで、食べ物の形があり、見た目もきちんとおいしそうなものです。今回は作り方を紹介致します。

～ソフト食の固形化補助食品の紹介～

おかゆヘルパーについて…

これは酵素(アミラーゼ)によってでんぷんが分解されべたつきがないサラサラな状態になります。お粥の他にイモ類、でんぷんの多い小麦粉の入った食材にも使用できます。でんぷん特有の粘りで固めるのが難しかったミキサー粥、全粥も水分を加えなくても簡単におかゆを固めることができるので栄養価がさがりません。そして味も変わらず食べやすくなります。ソフト食を作るのにはどんな食材でも80℃以上に加熱しないと冷えた時に固まらないことがあります。

スルーパートナーについて…

いろいろな食品を風味や色を変えることなく固めることができ冷たいままでも、温めてもおいしく召し上がることができます。40℃以下で固まり、60℃くらいまで温めても形がくずれません。冷たい料理は冷たく、温かい料理は温かく、提供できます。

◆◆◆ 煮魚ソフト ◆◆◆

・煮魚は骨や皮を取り除き、煮魚200cc、煮汁100ccを鍋に入れ80℃以上に加熱する。スルーパートナー-3gを入れてミキサーにかけ流し型に移し冷蔵庫で固める。盛りつけは煮汁にとろみをつけてあんにする。

◆◆◆ 肉じゃがソフト ◆◆◆

・肉じゃが具材と煮汁を各200ccを鍋に入れ80℃以上加熱する。おかゆヘルパー-2gとスルーパートナー-4gを加えてミキサーにかけ冷蔵庫で固める。肉じゃがはじゃがいもが入っているのでおかゆヘルパーを入れないと固まらないので注意する。

◆◆◆ みそ汁ソフト ◆◆◆

・みそ汁100ccを80℃以上に加熱する。スルーパートナー-1gを加えて素早く泡立て器でかき混ぜて器に移し冷蔵庫で固める。具も汁とともにミキサーにかけたものを固めることはできますが、食材の色でみそ汁の色が変化するので具材を選ぶことをお勧めします。

オムライス&サラダ



お花見膳



豚肉の西京焼き



金目鯛の煮つけ



インフルエンザに負けない

感染症予防大作戦!

今日から実践!
みんなで備える秋・冬の
感染症予防対策

その1 まずは正しい手洗いから

感染症への有効な予防方法は「手洗い」です。手に付着したウイルスを体内に侵入させないように、外から帰った時、食事の前、調理の前、トイレの後などこまめに手を洗いましょう。

その2 免疫力を高めよう

栄養バランスの良い食事や十分な休養をとるなど、日頃から健康的な生活習慣を身につけ、ウイルスに負けない体を作ることが大切です。

その3 予防接種を受けよう

予防接種は発病予防や発病してからの重症化を防ぐ効果があります。流行前に接種を受けておくことが効果的です。

これからの行事予定

《 10月 》	3日	聖心三育保育園児慰問
	10日	芋煮会
《 11月 》	3日	芸能祭
	未定	焼き芋

次回発行12月1日
(記事内容)

施設の行事 他

…お楽しみに♪