

こだわってます！



敬信福祉会 あいの里電間の食事メニュー

すべての利用者様に
食事を楽しんでいただくために。

利用者様にとっても、食事は日々の楽しみのひとつ。

当法人では、栄養バランスのとれた多彩なメニューはもちろんのこと、きざみ食やミキサー食といった、咀嚼や嚥下の苦手な方が食べやすい食事形態にも完全対応。

また、毎月の誕生日食や季節ごとの行事食では、とびっきりのご馳走メニューを提供しています。

すべての利用者様に食事を楽しんでいただくために、調理スタッフ一同、トコトンこだわっています！



利用者様の状態にあわせて、3つの形態で食事を提供します。



普通食



きざみ食



ミキサー食

月に1回、利用者様に提供している誕生日食です。

<献立>

- ・春の炊き込みご飯
- ・太刀魚の千草焼き
- ・しろ菜とアサリのお浸し
- ・貝柱の茶碗蒸し
- ・蒟の佃煮
- ・果物盛り合わせ（苺）

きざみ食は、単に刻むだけでなく、とろみやあんかけをかけて飲み込みやすくします。

目安はバナナくらいの硬さ。

基本1センチ角くらいに刻み、小スプーンに載る程度の大きさを意識しています。

そのほか、木綿豆腐くらいの硬さを目安とした、咀嚼しなくても食べやすい超きざみ食も用意しています。

ミキサー食は、食材をミキサーにかけたあと、専用のゲル化剤を加えます。

暖かいものはムース状に、冷たいものはゼリー状になる特殊なゲル化剤です。

色合いを綺麗に仕上げるため、添え野菜を別に分けてまわすなど、見た目にも工夫しています。

通常メニュー

日常的に利用者様に提供している献立の一部です。



すき焼き



カレーライス



さばの味噌煮

利用者様の大好きな、すき焼き！

素材ごとに火のとおりを考慮して別々に炊き、温泉卵に具材に絡めて召し上がっていただきます。

小鉢にはお口直しに、酸味の効いた薩摩芋のレモン煮を添えて。

大人気メニュー、カレーライス！

特養向けに辛味をなくしたものと、デイサービス、ケアハウス向けに辛味を足したものを作っています。

また、デザートに乳製品を添えて、お口直しできるようにしています。

これぞ日本食、さばの味噌煮！

鯖は片栗粉と油でコーティングして柔らかく、下味をつけ蒸し煮に。

味噌ダレは長時間煮詰めてどろどろにすると、タレだけでもご飯がすすむ味！

特別メニュー

季節行事やイベントの時に利用者様に提供している献立の一部です。



郷土料理シリーズ

No.3「島根県」

(平成29年3月実施)

<献立>

- ・うずめ飯
- ・鯖の煮食い
- ・こしょ味噌炒め
- ・蕎麦汁
- ・メロン

平成28年度より新たな試みとして実施している郷土料理シリーズ。

利用者様の出身地を順番にめぐり、故郷の味を召し上がっていただくことで、日々の活力になればという思いからスタートしました。

昨年度は、沖縄県・熊本県・島根県にクローズアップ。

今年度も6月の高知県を皮切りに継続的に実施します。



お花見御膳

毎春恒例、お花見行事の昼食です。

丁寧にお重に盛りつけることで、桜の下でお弁当を広げているイメージで食事ができるよう工夫しています。



寿司バイキング (デイ)

デイサービスでは月に一度、寿司バイキングを開催しています。

毎回、その時期の旬な魚など7~8種類のネタを調理師が一貫一貫握ります。