

栄養課の「お仕事」とは！？

残暑もようやく和らぎましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。今月は栄養課の紹介をさせていただきます。現在栄養課は管理栄養士2名、調理師・調理員7名の計9名で、朝・夕は120食、昼は140食の食事を提供しています。写真の回転釜で煮物や炒め物を作っており、味噌汁は鍋に20リットル分作ります。食事はご利用者の嚥下状態に合わせた食形態で提供しています。



8月11日の山の日には行事食を提供しました。献立は、枝豆桜えびごはん、白身魚の磯部揚げ、炊き合わせ、もずく酢、すまし汁、おやつには富士山の焼き印入りのどら焼きでした。毎月の祝日には行事食として炊き込みご飯や旬の食材を取り入れて、季節感のあるお食事を提供しています。今後も栄養課一同、日々おいしいお食事を皆様にお届けできるよう努めてまいりますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いたします。

栄養課一同

スタジオセヤ 今月の一枚



山の日行事食

