

つきしまごはん秋

敬老の日 祝膳

つきしまでは、33名の方が健やかに
敬老の日を迎えられました。
心よりお慶びを申し上げます。



- 赤飯
- すまし汁
- 紅白なます
- 茶碗蒸し
- 天ぷら三点盛り
- 煮合わせ
- デザート



極刻み食



ミキサー食

「見て美味しい。」「食べて美味しい。」
それはどんな食形態の方にも同じことです。
加工が必要なご入居者も、出来る限り
常食の方と同じ味で、食事を楽しんで
いただけるよう努めています。

おはぎ



秋のお彼岸です。
お墓参りに行ったり、先祖や故人を
偲び供養する日。

つきしまでは毎年、ご入居者に季節を
感じて頂けるよう、手作りのおはぎを
作っています。
ミキサー食の方には、水ようかんを
召し上がっていただきました。



運動会



- ・栗ご飯
- ・サバの塩焼き
- ・鶏のから揚げ
- ・卵焼き
- ・なすと紅しょうがの天ぷら
- ・たこさんウィンナー
- ・和え物
- ・金時豆
- ・みかん

10月20日、運動会が行われました。その日の昼食は、お弁当です。秋の味覚を詰め込んで、初物のみかんも召し上がりました。おやつには「お疲れ様～」と、芋ぜんざいをお出しました。

秋の行楽弁当

朝の食卓

つきしまの朝食は、週に2日の洋食と週に5日の和食です。



漬物セット

枝豆腐

栗豆腐

和食の時には、主菜とのバランスを考慮して、1~2種類の漬け物や煮豆などをお付けしています。

桜大根

しょうが昆布

金時豆

柴漬け

白いんげん豆

祝 6周年

お陰様でケアサポートつきしまは、11月1日に6周年を迎えました。今後とも、ご入居者の笑顔がいっぱい見られるお食事を提供してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



お祝いにお赤飯を炊きました。