

たのしく× パクりんご



2021年
2月1日(月)
第7号
(食プロジェクト)

法人設立20周年を迎えた2020年でしたが、新型コロナウイルスの影響で、経験のない生活を強いられた1年になりました。あつという間に、2021年がスタートしましたが、新型コロナウイルスの猛威は衰えることなく、未だに感染予防をしながらの生活になっています。

この様な状況下でも、各プロジェクトが出来ることを考え企画を推進してきたことで、発想力や対応力が鍛えられたのではないのでしょうか？

食プロジェクトでは、広報誌の「パクりんご」の他にも、献立を見える化する取り組みや、ケーキをデコレーションして事業所の特色を出したスイーツを作る「デコりんご」も企画が動いています。

今年も、食がご利用者に提供している価値や生活の彩りにフォーカスしていきたいと思えます。



☆新年会お正月メニュー☆ (みずき・多摩ブロック)



お品書き
おせち料理
お雑煮
豚の角煮
鶏の野菜巻き
鮭の錦糸巻き
海老焼き
数の子
黒豆
紅白なます
ふきの青煮
紅白かまぼこ
栗きんとん
伊達巻

献立だけではなく、食器からお品書きの台紙にもこだわりを感じて内容ですね。まさに、五感でフルに楽しむ食事ですね。品数にも驚きです。良い新年が迎えられそうです。



(リブインさくら・足立ブロック)

こちらもお正月らしいメニューです。食べ物から季節や歳事がよく伝わることが分かります。リブインさくらは、見た目や手触りにも配慮して陶器の食器にこだわっているそうです。



《朝食》

編集後記: 佐久間 友弘 (リブインさくら/施設長)

食チームのプロジェクトが動き出して感じることは、「食」が支えるご利用者の生活に気付かされたことでしょうか。考えてみればご利用者だけでなく私たちの日常でも非日常(旅行等)にしても食事の楽しさや美味しいものを食べる幸せが与えている影響は大きなものですね。まさにチームケアですね。

