

お寿司提供しました

かたらいの里では毎年恒例となっているお寿司を提供しました！
 昨年の「お寿司選挙」が好評だったので、お寿司のネタを一部入れ替えて今年も選挙を実施。
 今年の上位3種類は「マグロ・えび・ほたて」でした。



かたらいの里2025.3.19 昼食

やわらかシャリ

嚥下調整食3、4



初めての手作りやわらかシャリ
 全部で約230貫！

お寿司初担当…
 うまくできるかな？

今まで軟々菜・きざみ食のしゃり玉は嚥下食用の既製品「やわらかシャリ」を使用していましたが昨年で販売終了となってしまいました。
 そこで「なければ作ってしまえ！」と調理師が試作と検討を繰り返し、より安全でより美味しいレシピを考案しました。今回のお寿司が初出しです！

試作中…

並菜・軟菜



並菜・軟菜 (一口大)



軟々菜



甘エビ

きざみ

玉子

まぐろ

ほたて

甘エビ

きざみトロミ ミキサー

まぐろ

玉子

ほたて

甘エビ

調理の様子

ミキサー食用のシャリ作成

嚥下調整食2-1、2-2



嚥下食用のネタ作成

嚥下調整食2-1、2-2、3

準備も含めて全体的に楽しめました。やっぱり皆さんお寿司が好きなんだって感じました。また来年も喜んでいただけるように頑張りたいです。 中島



玉子

まぐろ

ほたて

甘エビ

～ スペシャルおやつ ～

日時：2月21日(金)

かたうい
4階・5階

あったか～い

ぜんざい

～ おもち入り ～



2月のスペシャルおやつは寒い日にぴったりのぜんざいです。普段はできない温かいおやつの提供ができました。

栄養課

～ スペシャルおやつ ～

お餅を蒸した後、バーナーで炙って焼き目をつけてみました。甘いぜんざいとほんのり香ばしいお餅が相性ぴったりですね！



先月、延期となってしまったぜんざいを無事に提供することができました。お餅は毎年お正月のお雑煮に提供している既製品でしたが、焼き目をつけて香ばしさをプラスしてみました。器もいつものおやつ皿ではなく、お椀に盛り付けて温かい状態で提供しました。普段のおやつとはひと味違う手作りの温かさを味わっていただけたのではないのでしょうか。

栄養課

～ スペシャルおやつ ～

3月27日(木) さくらの日

桜もちの風味をイメージした洋風のデザートです。写真では分かりにくいですが、細かく刻んだ桜の葉っぱの塩漬けが入っています。アクセントに上から桜の花のフレークをふりかけ、まるで桜が風で舞い上がっているような盛り付けになってます。



緑色の粒が細かく刻んだ桜の葉っぱです



栄養課

～ スペシャルおやつ ～

3月27日(木) さくらの日

ほんのりさくら風味

桜のブランマンジェ

3月27日はさくらの日とのことで今年度最後のスペシャルおやつは桜デザートにしました。さくらの日は「日本さくらの会」が制定した記念日で、理由は… 3×9 (さくら) = 27 だそうです。ちょうど前日の26日に桜の開花も発表され、季節にぴったりのおやつが提供できました。



栄養課