

青塚デイサービス

18人までのデイサービスです
10:30~15:40までの短時間なので
ご希望の方はぜひ見学してみてください！
理学療法士が常駐しています

パン教室

あんぱん、ハムコーンパン、ピザパンを作りました。
焼きたてということもあって、大好評でした！



あんぱんは中身のあんがはみでないように、きれいに包むのに苦労しました。



ハムコーンパンはユニークな見た目で、こぼれ落ちるくらいコーンをのせておいしくできました。



ピザパンはたくさんの具をのせてボリューム満点でした。

食レク

秋の味覚を楽しめる
かぼちゃのパウンドケーキを作りました。



バターやかぼちゃのペーストを混ぜるのに思いのほか力が必要でした。みんなで力を合わせておいしいケーキができました。



今月のお誕生日の方々です
おめでとうございます！



まほろばのお食事

「手作り」にこだわる
「食材」にこだわる
「味」にこだわる

12月25日(木)の行事食は、ミートローフやエビとブロッコリーのガーリック炒め、チョコケーキなどを提供します。ぜひまほろばでご賞味ください。

●ブロッコリー

ブロッコリーは、緑黄色野菜の1つです。ビタミンB群やカルシウム、鉄、食物繊維、ビタミンCが多く含まれています。たんばく質量は、キャベツの5倍、大根の13倍含まれています。捨ててしまいがちな茎も食べることが出来るので、厚めに皮を剥いて料理に使ってみてください。



●かぼちゃ

かぼちゃは、β-カロテンを多く含む緑黄色野菜です。西洋かぼちゃはカリウムやβ-カロテン、ビタミンC、食物繊維が最も多く、β-カロテンは日本かぼちゃの5倍以上、ビタミンCは2倍以上です。皮にも栄養が含まれているので、皮つきで料理してくださいね！



まほろばには自社厨房があり、管理栄養士がたてる献立のもと調理し提供しています。



出来立ての料理が 食べれる理由はコレ！！

この「温冷配膳車」を導入しているため、できたての料理の提供が可能なんです！
これにより温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で提供することができます。

食事形態の種類が豊富！

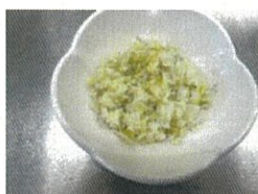
主食は、お粥ペースト、お粥、軟飯、白米の4種類で提供。
副食は、ペースト、極刻み、刻み、粗刻み、一口大、普通食の6種類で提供しています。



ペースト



極刻み



刻み



粗刻み



一口大、普通食