

栄養ゆめだより4月号



老人保健施設
ゆめの里
管理栄養士

新年度を迎え、暖かく過ごしやすい季節になりました。
今月号では昨年度の取り組みとゆめの里の食事を紹介していきます。

〔ご当地グルメ〕

コロナ禍で、なかなか県外へお出かけが出来ない時期が続きました。
旅行へ行った気分だけでも味わっていただくとう企画した「日本全国ご当地グルメの旅！！」
4月の岡山県からスタートし、夏は沖縄、冬は北海道と日本全国周ることができました☆
利用者様からも好評でとても喜んでいただけました。



〔季節のメニュー〕

春にはお花見弁当、夏は七夕メニュー、秋は敬老の日お祝いメニュー、冬はクリスマスメニュー、おせちメニューなど季節のご馳走メニューもたくさん！利用者様からも「ごちそうだね！」「おいしかったよ」などと言っていただけました。栄養士手作りの行事カードもとても喜ばれています！



〔普段の食事〕

ゆめの里では普通食の他に減塩食、糖尿食、潰瘍食等の治療食にも対応しています。
また食事形態も普通食、一口大、きざみ食、ミキサー食を提供しており、食べにくい・飲み込みにくい等の問題があるとその都度対応しています。ご家族様やご本人様から食事についての意見や要望を聞き、一人ひとりに合わせた食事形態・内容での提供を行っています。

昨年度はゆめの里でもコロナが流行し、みんなで集まって行事をすることが出来ない中、お食事だけでも楽しんでいただけるよう工夫して献立を考えてきました。

皆様が残っている献立や、また食べたい！と思う献立をいつでも栄養士に教えてくださいね！
今年度は海外の食事をご紹介できたらと考えています。お楽しみに♪