

目で楽しむ給食

いつもと目先を変えて…

ふつう食用お弁当 年に2回のお弁当 やわらか食用お弁当



5月『五月晴れ弁当』

お粥・きさみの方にも喜んでいただきました。



季節の御膳

7月『納涼御膳』

お品書き

- ・あなごちらし
- ・じゅんさいのすまし汁
- ・揚げ茄子の肉味噌がけ
- ・長芋のわさび醤油和え
- ・トマト
- ・わらびもち風デザート



■白光園のレシピ紹介■

サラダひやむぎ

これからの季節にいかがですか？



材 料(4人分)

ひやむぎ	400g	レタス	} お好みで
めんつゆ(3倍濃縮タイプ)	120cc	トマト	
水	240cc	錦糸卵	
マヨネーズ	80g	きさみのり	
ねりごま	40g	ごま油	
すりごま	20g		

●つくり方

- ①レタス、トマトは食べやすい大きさに切る。
 - ②Aの材料を混ぜ合わせタレを作る。
 - ③茹で上がったひやむぎにごま油を絡める。
 - ④ひやむぎ、きさみのり、錦糸卵、レタス、トマトの順に盛りつけタレをかける。
- ◆トマトはお好みで湯むきして。

ご長寿おめでとらごぞいます

卒寿90歳 高橋 寛 大正 8年 1月 23日
 高橋かつよ 大正 8年 2月 7日
 梅津 きく 大正 8年 2月 18日
 布施 こう 大正 8年 7月 30日

米寿88 小川みどり 大正 10年 1月 4日
 伊藤 とく 大正 10年 1月 12日
 飯澤 みね 大正 10年 4月 5日
 芳賀 てい 大正 10年 4月 19日
 松野 清子 大正 10年 5月 1日
 大木 玉江 大正 10年 6月 14日
 竹田徳太郎 大正 10年 9月 18日
 鈴木 カノ 大正 10年 10月 8日
 梅津 次郎 大正 10年 10月 29日
 安達 いし 大正 10年 12月 16日

喜寿77歳 竹田 静子 昭和 7年 8月 9日

職場内研修



～お茶を楽しむ～ 講師 大貫 静子 氏

人をもてなす際に現れる心の美しさが強調される茶道は、福祉サービスに直結したものだと思います。心穏やかに、優雅なひと時を過ごすことができました。

編集後記

白光園の花壇『やすらぎの花園』には、多種の花々が太陽を浴び、きれいに咲き誇っています。利用者の方の散歩コースにもなっており、大変喜ばれています。早いもので、もうすぐお盆を迎えます。祖先を想うとともに、老いについて考えてみるのも良い機会ではないでしょうか。

広報委員一同