

お節料理 MENU

- ・赤飯
- ・おせち盛り合わせ
(伊達巻・紅白蒲鉾・数の子・栗きんとん・黒豆・
昆布巻き)
- ・茶碗蒸し
- ・なます
- ・きんぴらごぼう



2020.1 おっきりこみセレクト

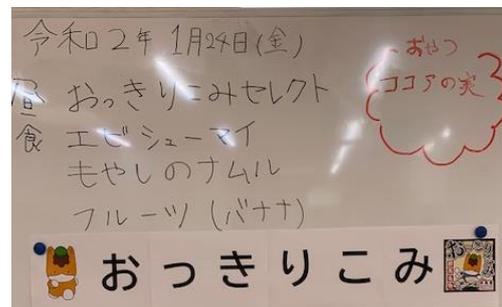
2020.1.24 (金)

食事提供時間 ショートステイあんず 11:45 デイサービスもも 12:00

【 献立 】

- ・おっきりこみセレクト(味噌・しょうゆより 1 種類選択)
- ・シューマイ
- ・白菜と油揚げのマヨ和え
- ・バナナ

用意したもの：ワゴン・(煮込み) おっきりこみ(味噌・しょうゆ)
きざみ用キッチンばさみ・トング



事前に聞き取り、お選びいただいたおっきりこみを配膳し、お替りは自由にしてもらいました。初めは、麺と汁を別盛りで出し、お替り分はしょうゆ味と味噌味を煮込んで用意しました。麺は、平べったく軟らかいきしめんを使用。



「あんず」では、ソールフードの「おっきりこみ」は好評で、比較的若め？(70代)の方はお替りをされました。女性もお替りされました！！
普段「麺禁」のきざみ食の方も食べたい！と言われたので、はさみでカットしたら「美味しい！」と満足そうな笑顔で、上手に食べられました。

「もも」では、伺った時はすでにお食事中でしたが、「お替り待ちました～！私しょうゆで、俺もしょうゆ！」とすぐに声がかかりました。
中には、「美味しいけどお腹いっぱいでもう食べられない～」とお替りされない女性も多く見られました。「おっきりこみ大好き」と言われ、大変満足されたようです。

<あんずにて>

馴染みがあるせいか、**しょうゆ味が圧倒的に人気**でした。8:2くらい



お替りに手を取られて、ももでの写真を撮れませんでした



お替り用のおっきりこみも終了後に撮ったので見た目がいまいちになってしまいましたが美味しそうに煮込んでありました。



味噌



しょうゆ



<お替り用>