

2020.3

おでん バイキング



2020.3.12 (木)

食事提供時間 ショートステイあんず 11:30 デイサービスもも 12:00

【 献立 】

- ゆかりごはん
- おでんバイキング (大根・うずらの卵・ちくわ・はんぺん・つみれ・野菜きんちゃく)
- キャベツと三つ葉の胡麻和え
- オレンジゼリー

用意したもの：お替り用 (大根・うずらの卵・ちくわ・はんぺん・つみれ・野菜きんちゃく)
 トング・からし (小皿とスプーンにて希望者に配布)

おでん鍋に、熱々の「おでん」を入れてお替りに伺いました。



*「あんず」では、ミキサー食以外はほとんどの方がお替りされました。(おかわり：平均2~4個程度)
 きざみの方には、職員と相談しながら、食べられる方に大根を少し崩し、食べやすくして提供しました。

*「もも」では、お替りされる方が昨年より少なく、提供された食事を食べるので、いっぱいだったようです。
 外部からの利用者の方はよくお替りされました。
 女性の方のお替りは、2個ほどでした。

大根が一番人気でした！ サイズも小さめだったので食べやすそうでした。お替りすると、他のものが食べられなくなると言われる方、粥は残してお替りしてもいいか聞かれる方もいました。



<栄養士の感想>

- どれもよく味がしみており、いい味でした。
- 温冷配膳車ではないため・**屋食のおでん冷めていた→食べないでお替りできない→食、落ちている→お替りしない**

となったのでは??
 せっかくなら、熱々のおでんを食べてもらいたい!!
 次回は、空の皿に取り分けて回る等、提供方法も考えていく必要がある。



<あんずにて>



<ももにて>