

児童福祉施設等 行事取り組み一覧

特別行事
寿司や天ぶらイベント・・・目の前で握った寿司を盛り付けたり、揚げたての天ぶらの提供
毎月お誕生日メニューを提供、該当する利用者へ食べたいものの聞き取りを行い、献立を考える
栄養ひろばの実施、季節に合わせたレクレーションを行っている (例)赤しその葉つけ→栄養士がジュースを作成→赤シソジュースを提供
赤飯の日(毎月1日・記念日)
月1回、お刺身と天ぶらの日、ホットプレートで焼肉の日
居酒屋・・・和洋中の中から毎月居酒屋らしいメニューを考案 食事の際はグラスに飲み物を注ぎ、みんなで乾杯している
美食まつり・・・天ぶらやちらし寿司など普段の食事より豪華にしている
普段、あまりデザートが付くことがないので、バレンタイン・クリスマスなど献立の中にデザートがあると反応が良い
旬の物を使った行事に合わせたイベント食 プロテインを使ったおやつ・・・プロテインでもミルク味のアレンジしやすく、おいしいと人気 厨房スタッフが行うおやつクッキング・・・毎回メニューを変えている
お誕生日献立として炊き込みご飯や酢飯ご飯、ピラフなどとともにプチケーキを付けてお祝いをしている
8月の終戦記念日は、戦争体験者の入居者さんの教えを守り、華やかな献立にならないよう注意している
お誕生会献立・・・赤飯、刺身 他毎月曜日を変えて提供中(刺身は大変好評、夏6～9月は不可)
ご当地献立・・・2か月に1回北海道から兵庫県まで実施
出前提供・・・セレクトアイス、手作り餃子をホットプレートで栄養士が調理、あつあつを食べる、お鍋の提供、雑炊を加えて食べる
リクエスト献立・・・フロアの希望献立を提供
季節のイベント
節分の恵方巻・・・のり巻き・たまご巻き、ちらし寿司、ちらし粥など選択できるようにしている 節分の巻き寿司、ひな祭りのちらし寿司
バレンタイン・・・手作りおやつ ハートのチョコプリン
ひなまつり・・・ちらし寿司、潮汁
ホワイトデー・・・手作りおやつ マフィン 生クリームトッピング
お花見膳・・・主食にさくらちらし 気候がいい日は外で食べたり、室内から桜が見れるところで食事をとれるよう協力している
こどもの日・・・わかたけご飯 おやつはしんご餅風こいのぼり(とろみ調節剤使用)
母の日・・・ちらし寿司またはちらし粥
父の日・・・炊き込みごはん おやつはハートのコーヒーゼリー
七夕・・・そうめん
土用の丑の日・・・うなぎちらし
敬老会・・・長寿お祝い膳 主食はお赤飯でお弁当箱に盛り付けていつもとは違った雰囲気
十五夜・十三夜・・・けんちん汁 おやつはお月見水ようかんやお月見団子
秋にはキノコを利用してまいたけご飯
クリスマス・・・オムライス カップゼリー 手作りケーキやケーキバイキング・・・いつもと違うおやつ、好みのおやつを好きなように選んでもらう
正月お節：介護用のやわらかいお節食材を使用している、特別感が出るように器(使い捨て重箱)を購入している 年末のおそばが好評、その年のしめくくりの感じがするので喜ばれている 年越しそば・・・エビ・カボチャ・野菜かきあげの天ぶらつき