

# 杜の便い

## 夏のスペシャルランチ



## クリスマススペシャルランチ



8月8日は夏のスペシャルランチの日でした。今年は「大阪万博」にかけて「おおさかメニュー」にしました。メニューは肉まん・あんまんに好み焼き・たこ焼き・7千餃子の3点セット。なぜか？焼きおにぎりとおつまみキャベツ、それに大阪名物「肉すい」。

「肉すい」はやすらぎの杜の給食でも初めてのメニューでした。調べてみると「肉うどん」から「うどん」を抜いたようなものと・・・?! 具材は薄切り肉・豆腐・とろろ昆布をお出汁に入れ味を整えて完成との事。これがとてもホッとする美味しいおつまみでした! 夏ならではのスイカのねいきりのデザートと大阪といえば・・・ミックスジュースもお付けしました。ミyakミyakのパネルも作成しフロアーを回りました。すこしでも大阪万博気分を味わえたかな?と思っています。

12月25日のクリスマスランチでは、初めてポテトサラダでクリスマスツリーを作ってみました。クラッカーの台の上にポテトサラダをツリー状に盛り、五色の小さなあられで飾りを付け星型のお麩をトッピングしてツリーに見立てました! 見て可愛い、食べておいしいポテトツリー☆多くなりました! (栄養士 西田)

6年ぶり!

# 杜祭り開催!!

11月2日、入所部・通所部、ご家族の方が一同に会し、2019年以来行えていなかった杜祭りを開催しました。コロナ禍に入職した職員の中には、その人の数の多さに圧倒されたという声も聞かれました。

2025年と言えば『大阪万博』ということで、『杜万博2025』というテーマのもと、出店のメニューにはたこ焼きお好み焼き、きりたんぼ汁など、日本各地の名物を並べ、太陽の塔や某マク○ヤクカラーに染められた装飾を施しました。業務の傍ら進めていく準備がなかなか大変ではあるんですが…皆さんの「楽しかった」という言葉や笑顔を見ると報われる気がしています。今後はまた地域の皆様も集まっていただけ杜祭りが開催できたら…と、夢の広がるひと時となりました。  
(行事委員会委員長 下山)



杜万博 2025





# 防災研修 ～炊き出し訓練～

災害などがあったときのために備蓄している炊き出しを実際に作り、実食する研修を行いました。



## 炊き出しメニュー

- ・マジックライス（五目御飯）
- ・ペーストがゆ・昆布がゆ
- ・オニオンスープ
- ・フルーツミックス



# 摂食嚥下研修

日本大学歯学部歯学科 摂食機能療法学准教授の中山潤利先生をお招きし、嚥下に関する研修を行いました。



〈法人理念〉  
あらゆる人に  
生きる夢と勇気と希望を提供する



POMAMORI



パン工房

