



**料理の写真とコメントを添えて
イメージしやすくしています。**



元旦【醤油味】
塩ぶり、ゆりね、人参、小松菜等

二日【塩味】
鶏肉、水菜、大根等

三日【味噌味】
もがい、里芋、三つ葉等

おせち料理ではご利用者が馴染みのある食材を使用しています。食べやすい工夫として、数の子を寒天寄せに、田づくりは柔らかく食べやすいようにシラスを炒って作成しています。

食事をおいしく安全に食べることも重要です。
食事形態や姿勢を工夫することも重要です。

良い例



悪い例



悪い姿勢での食事は誤嚥の危険性が高まります

少しでもご利用者に食事をおいしく食べて頂く為、あさひ園の食事は全て手作りで作っています。その中で栄養委員会は、「食事を楽しんで」頂く為の取り組みや、工夫を考え実践する事を目標として活動しています。取り組みの内容として、食べやすさや見た目、味付け等、ご利用者や職員の意見を持ち寄り定期的に話し合いを行っています。

また、食事の時間をより楽しみにして頂けるよう、毎日の献立を各階に掲示しています。ただし献立名を載せるだけではなく、料理の写真も一緒に掲示することによって、少しでも食事を楽しみに思つて頂けるよう工夫しています。

食事へのこだわり

「正月食にこだわる



お正月三が日は一年の始まりという事で、いつもの食事より豪華な献立を計画しています。三が日の朝食には十二月の行事で、ご利用者・職員が力を合わせてついたおもちを使用しお雑煮を提供しています。

お雑煮も飽きが来ないよう三日間味付けと入れる具材を変え提供しています。

現在、あさひ園では主に三つの食事形態があります。ご利用者一人ひとりの噛む力や飲みこむ力に合わせ提供しています。

【常食】食材を小さめに切ったり柔らかめに茹でているので、高齢者でも食べやすい形態です。

【キザミ食】食材をみじん切りにしてから調理するので、噛む力が弱くなってきた方に適しています。

【ミキサー食】調理した物をミキサーにかけベースト状にしているので噛む力や飲み込む力が低下した方に適しています。

食事の姿勢について

おいしく安全に食事をする工夫

食事形態について

~ニッコリマーケット・移動販売~



- あずき
- チョコレート
- なると金時あん
- めんたいポテト

- カスターード
- 生キャラメル
- ビーフシチュー



手作りパネルや
被り物でパシャリ☆

経口摂取が難しい方も
記念撮影や散歩・お店の前
を通り、匂いや雰囲気等を
味わつて頂きました。

【写真コーナー】

