

楽しく食べよう！

2018年11月号

秋も深まり、朝晩は冷え込み始めました。体調管理をしっかりと、風邪などひかないように気を付けてください。

11月の献立解説

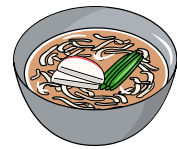
チリコンカン（9日）



ひき肉と豆をトマトベースで煮込んだメキシコやアメリカ南部の名物料理です。

しっぽうどん（22日）

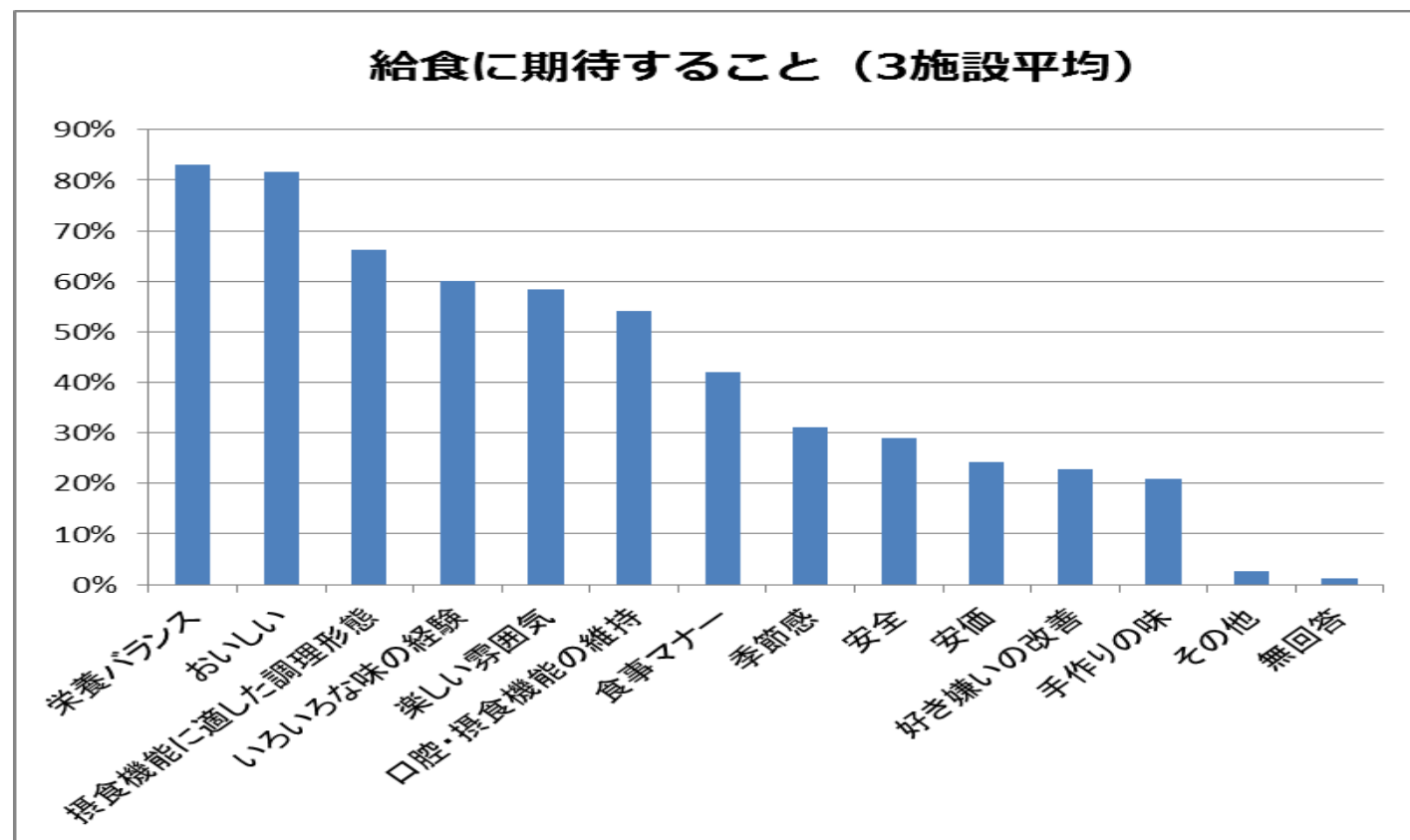
秋口から冬にかけて食べるうどん、讃岐の代表的な郷土料理です。季節の野菜を汁とともに煮込み、茹でたうどんの上からかけて食べます。



健康コラム ～給食アンケート結果①～

今年度も給食アンケートにご協力いただきましてありがとうございます。今月号・来月号で結果をお知らせいたします。

問1-2 給食に期待することに○を付けてください。（複数回答可）



⇒「栄養バランスがいい」「おいしい」「摂食機能に適した調理形態」がトップ3でした。

これは、昨年と変わらない結果となりました。

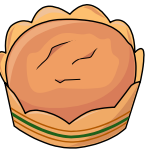
栄養バランスは、エネルギー量・たんぱく質量・脂質量を適正值内に収まるよう献立を作成しています。また、1食あたり100g以上の野菜が摂れるようにしています。

おいさを求めて、今後も給食を楽しみにしていただけるよう、栄養士・調理員一同努力していきます。

問1-3 給食全般についてご意見・ご要望がありましたらお書きください。

<暖>

- ・肉のスジ・もやしのひげ根など引っかかりやすいものは避けてほしい。
⇒暖は、大きくても一口大にカットしたものを提供していますので、肉のスジはカットしてあります。また、もやしのひげ根もすべて除去してから調理しています。
- ・年何回かスイーツの日があると嬉しい。
⇒年に何度かは、マドレーヌやりんごケーキ、プリンなどを提供しています。
今後も楽しみにしてもらえそうなスイーツを取り入れていきたいと思ひます。



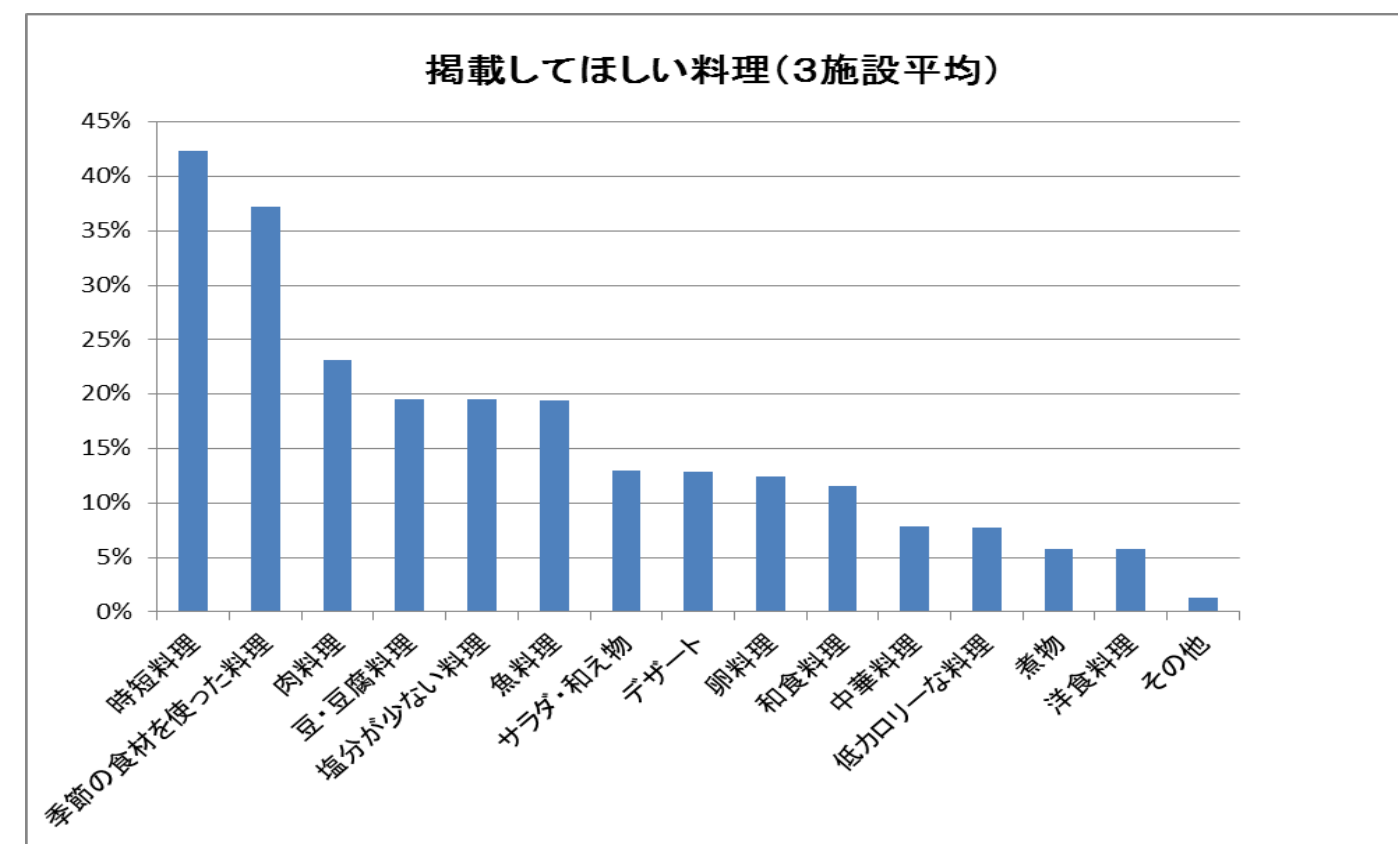
<第二ひまわり>

- ・加齢により口の中の様子も変わった（歯が数本抜けた）ので、一口大の大きさにカットしてほしい。
⇒利用者さんの噛む力・飲み込む力の状態に合わせた食物形態で給食を提供しています。

<けやき>

- ・デザートのパリエーションを増やしてほしい。
⇒わらびもち・水ようかん・お月見ゼリー・ショコラムースなど季節感のあるものを提供していますが、今後もイベントや行事に合わせたデザートが提供できるよう努力していきます。

問3-4 『楽しく食べよう！』に掲載してほしい料理は何ですか？（複数回答可）



⇒「時短料理」「季節の食材を使った料理」が圧倒的に多いという結果になりました。

献立作成時に季節の料理（行事食）を取り入れていくとともに、紙面にて手軽にできる料理をご紹介します。