

つばさ豊田

令和4年10月発行

秋の食べ物特集♪

秋号は、つばさ豊田の食に関する記事を掲載いたしましたのでご覧ください。今後も利用者様に美味しい食事をご提供させていただくとともに、楽しいひと時を過ごしていただけるよう頑張っていきたいと思っております。

長期入所

海の子ユニット

おはぎ作り



おやつにおはぎを作りました。実習生と一緒に楽しい時間を過ごしました。

美味しくできました♪



月のうさぎユニット



人参サラダ



人参にチーズとドレッシングを丁寧に混ぜて、美味しい昼食の一品が出来上がりました♪

栄養満点♪



夢ユニット



モンブラン作り



ショートステイ

毎月恒例の誕生会は、ちょっと豪華なスイーツでお祝いです。9月は少し先取りして、栗のケーキにしてみました。マロンクリームの上に栗を丁寧に載せて下さいました。主役の方や参加された方も「おいしい♪」と笑顔になりました。



すずらんデイサービス

食欲の秋 思い出の味♪



私の思い出の味は、父と母と皆で食べたカツオです。生姜を私が削って、皆がとても美味しいと言ってくれた。

松茸も大好き♪

榊原 とし子 様





デイサービス 思い出の味について

今も大井神社の前を
通ると思い出します

インタビュー!



細谷 美智江 様

「毎年大井神社の花火大会へ、お父さんに連れて行ってもらったよ。夜店で甘酒を買って飲んだ時の味が忘れられない」と懐かしそうに話して下さいました。



管理栄養士からのお便り



季節は秋。これからの半年間は、寒さと乾燥への対策をして、元気に乗り切りましょう。
寒さと乾燥がもたらすものって何でしょうか？空気が乾燥すると口や鼻の粘膜が乾燥します。
加えて寒さによってもウィルスが体内に入りやすくなります。そこで、ウィルスに対する抵抗力、免疫力を高める食事方法をおすすめします。

からだの細胞の働きを最も効果的にするためには、材料（栄養素）がそろえる必要があります。
主食、主菜、副菜の3つの器を毎食そろえると多くの栄養素をそろえやすくなります。

1回の食事で、主食（ご飯、麺、パンなど）の器を1つ、
手のひら大の主菜（肉、魚、卵、大豆製品のおかず）の器を1つ、握りこぶし大の野菜のおかず（副菜）を1～2つが目安です。

特に旬の野菜をたっぷり召し上がるのがおすすめです。



つばさ豊田 秋号 2022

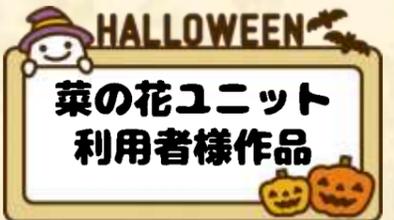


社会福祉法人正生会
特別養護老人ホーム

つばさ豊田

事業所

- ・特別養護老人ホーム
- ・短期入所生活介護事業所
- ・通所介護事業所
- ・認知症対応型通所介護事業所
- ・居宅介護支援事業所



〒425-0087 静岡県焼津市保福島1202番地
TEL 054-628-3355 FAX 054-628-3363
HP <https://tubasatoyoda.jp/>