

夏から秋にかけての行事食紹介

7月7日は「七夕の節句」。季節の食材や、七夕ならではのそうめん寄せなどを詰め込んだお弁当でした。9月18日は「敬老会」で、毎年恒例のお祝い膳です。栗入りの赤飯や、含め煮、抹茶のお饅頭などを準備。毎回節句やお祝いの時は、少しずつ色々な種類を食べることができるお弁当を準備しています。仲良しのご利用者と一緒に食べる行事食は格別のようなですね。皆さんとても満足そうに召し上がっていました。



実習生受け入れ!

今年は、長崎女子短期大学 栄養士コース2名、長崎県立大学 栄養健康学科3年生 2名と、活水女子大学 健康生活学部 食生活健康学科3年生3名がかたふち村に実習にきました。実習中は、特にユニットご利用者と一緒におやつを作って色々なお話をしたり、食事風景を見学させていただいたり、貴重な体験ができました。実習を通し、栄養士・管理栄養士としての責任ややりがいを実感でき、又、対象者の支援を行うには、まずは「知ること」が大切だということが理解できたようです。



特別養護老人ホーム かたふち村
管理栄養士 山田 由貴