

栗野先生の 私の イベント

● 第8回 10月ハロウィン

栄養士主催のおやつレク×口腔機能向上レク

今回は、栄養士がレクを主催。おやつレクでは餃子の皮で作るかぼちゃパイを。ハロウィンらしく切り抜いた皮でかぼちゃ餡を包んだら、ご利用者様の目の前でこんがり焼き上げる。



「ハロウィン」という言葉はご利用者様には馴染みがないため、「収穫祭」として、秋の味覚を堪能できる献立に。きのこごはん、秋鮭の南蛮漬け、かぶと油揚げの味噌汁、巨峰と、旬をおいしくいただきます。

ここが
ポイント

新しいイベントで、心も身体もすこやかに。

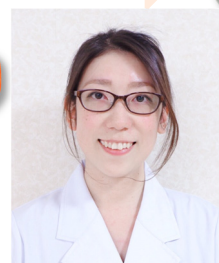


パイを焼いている間に、口腔機能向上のレクも。ストローを使った定番のレクは、栗野先生のアイデアで何ともかわいいうハロウィン仕様に。おやつをいっくつ入れられるでしょう？



栄養士主催の口腔機能向上レクは、今回が初めての取り組みでした。最期まで口から美味しく食事ができるサポートを、多職種で協力しながら取り組んでいます。

社会福祉法人 共愛会
特別養護老人ホーム 共愛の里
管理栄養士 栗野先生
インスタグラム @y_kurino



ハロウィンにオススメのレシピ

かぼちゃのグラタン

材料(10人分)

- ・ ソフミートソフト牛 1/2P(250g)
- ・ ソフミートソフトぶた 1/2P(250g)
- ・ ホワイトソース 1000g
- ・ かぼちゃ 150g
- ・ 粉チーズ、パセリ 適量

＼ 舌でつぶせるやわらかさ /

作り方

- ①解凍した「ソフミート」を混ぜる。
- ②耐熱皿に①、重ねてホワイトソースを入れる。
- ③やわらかく蒸したかぼちゃを②の上に並べ、粉チーズ、パセリをかけてオーブンで焼く。



わくわくする時間



イベントを盛り上げてくれるアイテム



添えるだけでハロウィンらしさが高まる

↑ お品書き

テンプレート「お品書き」を活用して、献立名を加えて作成、印刷。4枚に切り分けて、完成。
デザインは4種類ご用意しました。
メッセージカードとしてもご利用いただけます。

