

8月の給食だより

～7月のできごと～

7月7日(月)は七夕でしたね★

ヴィラ羽ノ浦では七夕メニューとして「七夕ちらし」を提供しました。

きゅうりは天の川をイメージ、ハムは星型にかわいくくり抜きました(^^)／



ヴィラ羽ノ浦ではご利用者様の摂食状況に合わせた食事形態での提供を行っています。
食べやすく飲み込みやすいよう工夫し、5種類の形態を準備しています。
ここで、代表的な3形態を少しご紹介します♪



常食

私たちが普段食べているお食事と同じ。

- ・七夕ちらし
- ・そばろきんぴら
- ・白菜とエビの煮物
- ・清汁
- ・笹露餅



ソフトS(嚥下調整食4)

歯がなくても食べることが可能で上下の歯槽堤間で押しつぶせる

- ・七夕ちらし
- ・そばろきんぴら
- ・白菜とエビの煮物
- ・清汁
- ・水ようかん



ソフトE(嚥下調整食3)

形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、
咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮され、多量の離水がない

- ・たいみそつみ粥ゼリー
- ・鮭の焼き浸し風
- ・豚肉といんげんのきんぴら風
- ・白菜とエビの和え物
- ・清汁
- ・水ようかん



今月の気になるメニューはこちら!!

日	月	火	水	木	金	土
					1 かれのい唐揚げ	2 【おやつ】 冷やし白玉 ぜんざい
3 お休み	4 【おやつ】 ゆかり羊羹	5 夏野菜カレー	6 お好み焼き	7	8	9 しらすの 梅ちらし寿司
10 お休み	11	12 出雲そば風	13	14 豚丼	15	16
17 お休み	18 【おやつ】 クリームソーダ ゼリー	19	20	21 鰻天	22 【おやつ】 フルーツ白玉	23
24 お休み	25 冷やし豆腐めん	26	27 【おやつ】 かぼちゃと レーズンの きんとん	28	29 ルーロー飯	30
31 お休み						

※食材仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。ご了承ください。

おしらせ

ヴィラ羽ノ浦では、私たちと一緒に働いてくれる
栄養士さんと管理栄養士さんを募集しています♪
ヴィラ羽ノ浦の厨房にて調理、盛り付け、食数管理等が中心のお仕事となります。
「献立作成は苦手...😓」という方でも大丈夫!!
当グループでは献立作成は委託なので、献立作成が苦手な方でも安心して働けます。
また調理ライセンス制度などもあり、調理スキルがしっかりと身につきます。

お問い合わせ、ご相談はこちらまで(^^)／
☎0884-21-8181
(月～土：8:30～17:00)