

レストランサービスなな

ニュースレター



発行：株式会社食べるネット レストランサービスなな
 〒572-0834 寝屋川市昭栄町 15 番 13-101 号
 TEL & FAX 072-813-8636
 e-Mail info@taberunet.co.jp
 URL http://www.taberunet.co.jp/



桜鯛でコロナを吹き飛ばそう！

コロナ禍を元気に過ごしていただきたいと願いを込めて、「春爛漫・鯛祭り」を開催しました。皆様の前で約 2kg の桜鯛を 3 枚に下ろすと、歓声が巻き起こりました。



お刺身と
鯛のあら汁に



鯛祭り



レストランサービスななは、2012年3月にオープンして、9年が経過しました。

素敵な笑顔に励まされ、利用者の皆様と共に歩んできた9年間、とても幸せで豊かな時間でした。「なな」を愛し、温かく見守ってくださった利用者の皆様に、心より感謝いたします。

昨年から続く新型コロナウイルスの影響で、不安な毎日ですが、利用者の皆様は元気いっぱいです。

これからも食べる喜びは生きる力になることを信じ美味しい料理をお届けします。ご支援、ご協力を賜りました関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

Instagramを公開中

日々の様子をInstagramで公開しています。料理やレクリエーションなど、ご覧ください。



RESUTRAN.DAY.NANA

ななクッキング 見て美味しく体も喜ぶ

いつもは一皿ずつお出ししていますが、誕生日会や季節の催しの時は、お盆に彩り豊かに盛りつけます。

目先を変えることで、いつもより食欲が増すようです。

今日はごちそう
誰の誕生日？と
何度も同じ質問が！

ひな祭り献立

調理スタッフ渾身の
ケーキ寿司です。



調理で機能訓練

～季節の行事～

季節の行事を大切にしています。
コロナ禍のため、調理は安全面に
十分に注意しています。



チョコクッキーを
焼きました。

バレンタイン
ありがとうの言葉を添えて！



お抹茶を点て、一緒に作った
菱餅をいただきました。



ねりきりで作った
柏餅とこいのぼり

レクリエーション

手先を使ったレクリエーションを
機能訓練として行っています。
細かい作業も頑張っ、出来上が
った作品は心がこもっています。

茶団子をどうぞ
フェルトを丸め
きな粉もふりかけて



可愛いお顔の
お内裏様とお雛様



ホワイトデーに
フェルトでハートのポップ



梅の花と
折り紙のうぐいす



こいのぼりが青い空
に泳いでいます。

デイで人気のメニュー紹介

ちぢみ



お達者メニューレシピ

世界の料理特集を
行っています。

<材料 作りやすい分量>

- 玉ねぎ……1/2 個
- にら……1/2 束
- 人参……40g
- A 小麦粉……50g
- 片栗粉……40g
- 鶏がらスープの素…小さじ 1
- しょうゆ…小さじ 1/5
- ごま油……小さじ 1
- B 酢………大さじ 1
- しょうゆ…大さじ 1
- 砂糖………小さじ 1

- ① 玉ねぎ、人参は 5cm のせん切り、
にらは 5 cm の長さ切る。
- ② A に水 1/2 カップを少しずつ加えてよく
混ぜ、①を加えて混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにごま油を熱し、②をこんがり
と焼く。
- ④ B でたれを作る。(好みでラー油を加える。)

4 月は韓国料理特集

ピビンバ、ちぢみ、チャプチェ、ワカメスープが登場