

# レストランデイサービスなな ニュースレター



発行：株式会社食べるネット レストランデイサービスなな  
 〒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 https://taberunet.co.jp

## 「10周年記念誌」発行 ようこそレストランデイサービスななへ

「レストランデイサービスなな」は、皆様のご協力で10周年を迎えることができました。

10年間の思い出を1冊の本にして、お世話になった皆様にお届けしたいと思い、昨年の9月から制作に取り掛かりました。職員や関係者の方々の協力で、写真撮影から校正まで、すべて自分たちの手作りです。初めてのことで慣れない作業に予想以上に時間を費やし、やっと完成しました。

高齢者の低栄養防止に配慮したデイサービスのメニューや日々の様子、地域でのボランティア活動「お喜楽カフェ」など紹介しています。この本が食に重点を置いたデイサービスの存在を知っていただき、食事の大切さを考えるきっかけになれば嬉しいです。

本についてのお問合せは下記まで  
 購入希望の方は1冊1000円で販売しています。  
 レストランデイサービスなな TEL:072-813-8636



食の大切さを届ける本  
**食べる楽しみをすべての人へ**

### Instagram公開中

料理やレクリエーションなど、日々の様子を公開しています。是非ご覧ください。



RESUTRAN.DAY.NANA

## ななクッキング



お誕生日献立  
 心ばかりのおもてなし



寝屋川の特産品、大葉とレンコンを使った「寝屋川ハンバーガー」を作りました。レンコンのしゃきしゃき感と大葉の香りがベストマッチ、美味しさがギュッと詰まったオリジナルバーガーです。

## 調理で機能訓練

### ～季節の行事～



希望まんじゅう  
さつまいも餡が入った秋の味

旬の食材を使って、季節の行事にちなんだお菓子を作ります。  
みんなで協力して作ったお菓子の味は格別に美味しいです。



月餅の型で模様をつけると、  
お店で買ったような出来栄になりました。

## 餃子作りに挑戦

今日のお昼ご飯  
中華料理を作ろう

餃子  
中華和え  
大学芋  
卵スープ



## レクリエーション

フラワーアレンジメント  
お花を見ると皆さん  
笑顔になります。  
配置を考えるのも  
頭の体操です。

生花とドライ  
どちらも素敵



手慣れた手つきで  
巾着袋の出来上がり



毎月ボランティアの先生の  
指導で書道を行っています。



テレビの中の  
ごぼう先生と楽しい  
会話で盛り上がり  
ました。



ごぼう先生の体操教室に応募した  
ところ、抽選でみごと選ばれ、  
ZOOMで参加しました。

## デイで人気のメニュー紹介

うきしま  
浮島



断面が美しい和菓子

## お達者メニューレシピ

<材料>

白あん……………200g  
卵……………2個  
砂糖……………50g  
A 上新粉…大さじ3  
薄力粉…大さじ1  
抹茶… 小さじ1/2  
甘納豆……………30g

上生菓子の「浮島」  
白あんをベースにした  
しっとりとなめらかな  
蒸しカステラです。

- ① 抹茶を湯小さじ2で溶かす。
- ② 卵白をハンドミキサーで泡立て、砂糖を2回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ③ 卵黄に砂糖を加えて泡だて器で、白っぽくなるまで混ぜ、白あんと②をひとすくい加え混ぜる。Aをふるい入れて泡だて器で混ぜ、半分に分けて半量に①を加える。
- ④ ③にメレンゲを半量ずつ加え、泡をつぶさないようにゴムベラでさっくりと混ぜる。
- ⑤ 抹茶生地を型に流し入れ甘納豆をのせ、もう一方の生地を流し入れ、湯気の上だった蒸し器で25分蒸す。

料理機能訓練で  
作りました