

山形県 社会福祉法人敬寿会

お正月の特別な日なので、脂がのって食べやすい高級魚である銀タラの白醤油焼きを提供します。糖下機能が低下している方でも楽しめるよう食材や調理方法を工夫しつつ、見た目の華やかさも大切にしています。



三重県 社会福祉法人恒心福祉会 あらしま苑

元日はおせちの種類が多いので朝は伊勢うどんを朝食として提供し、昼時におせちを食します。自宅にいるようなお正月の雰囲気を感じていただけるように、地域伝統の味を出せるよう工夫しています。



広島県 医療法人社団・社会福祉法人あと会

すまし仕立てのカキのお雑煮を提供します。真空低温調理法や、食材をそのままの形で舌でつぶせる柔らかさにできる凍結含浸法などの調理方法を採用しています。ご利用者から、家族の分も用意して欲しいと依頼されることもあります。



福岡県 社会福祉法人あすか福祉会 特別養護老人ホームディグニティ内浜

福岡県発祥の筑前煮には、様々な食材を一鍋で煮ることから、家族が仲良く結ばれ末永く繁栄するようという願いが込められています。具にも、里芋は「子宝に恵まれるように」ごぼうは「土地に根を張り繁栄する」ようにと工夫されています。



日本各地域の介護施設に、お正月のおせち料理を紹介してもらいました。

施設の おせち料理 日本地図



北海道 社会福祉法人博愛会 コムニの里みどりが丘

赤飯は北海道で愛されている甘納豆お赤飯です。高価な食材＝美味しさではなく、農業王国十勝で採れる野菜や牛乳など食材の良さを活かす工夫をしています。リーフレットでその時のお食事の目的を説明しながら食べていただいています。



東京都 センチュリーライフ センチュリーシティ王子

煮物、お雑煮、海老姿焼きがご利用者に人気です。伊達巻には、形が巻物に似ていることから学業成就の願いが込められています。今年は新型コロナウイルス感染症対策で食事提供を2部制にするので、盛付の段取りなどの前準備を頑張っています。



愛媛県 社会福祉法人聖隷福祉事業団 松山エデンの園

年度ごとに調理担当を変更し、それぞれの調理師の工夫を盛り込み、見て楽しく、食べておいしいおせちになるよう工夫しています。一つひとつの食材や折り箱にもこだわり、彩りが豊かになるようにしています。



お餅のうんちく

は安価で、やすく、高食べやすいリットがおいしいまたお餅

高齢者との会話に役立つ言葉

昔からお餅はお正月などのハレの日に欠かせない、縁起の良い食べ物とされています。高齢の皆さんにとって、お餅はこの上ない馳走でした。現在市販されているお餅には、もち米をそのまま使ったものと、もち米粉を練って作ったものがあります。味や歯ごたえなどから、もち米を使ったもののほうが良いとされていますが、もち米粉で作ったお餅(つむぎ隊)

碗一杯分のカロリーがや、個包装のは保存が難しく、非常食としてはこの上ない馳走です。出来たてのもち米をそのまま使ったものと、もち米粉を練って作ったものがあります。味や歯ごたえなどから、もち米を使ったもののほうが良いとされていますが、もち米粉で作ったお餅(つむぎ隊)