

おやまだ給食だより

2015年
11月号

作る数は2百個以上



まず大量の弁当箱を運び、弁当の向きを間違えないように細心の注意を払って並べる作業から始まります。それを分かりやすいように食種別に分けます。

一つ一つを丁寧に

そして料理の盛付けにはいります。手袋をはめて一つ一つ丁寧に、且つ素早く盛り付けを行っています。冷やして食べるデザート類は直前まで冷蔵庫に保管しておきます。



毎月恒例！御一日献立ができるまで

・・春夏秋冬と真心を、お弁当箱に詰めています・・



一方では食札に季節の言葉を書いたカードを挟む作業も行われています。そして全ての盛付けが終わったら配膳に取りかかります。およそ同時に汁物の配膳も始まり、一番厨房がごった返す時間帯となり、ワゴン付近では通り道が塞がってしまう程です。こうして配膳が行われ各病棟へ提供されます。

御一日献立の作業はこの日だけではありません。献立調整、作業担当割り当て、前日仕込みなど内容は多岐に渡ります。皆さんに月に一度のお弁当で、季節の移り変わりを感じていただきたいと思います。あまりにも力を込め過ぎ、過去に配膳時間に間に合わなかったこともあり、今後も適時適温を心がけ、楽しみにして下さい。皆さんの為に真心込めたお弁当を提供していきたいと思えます。

皆さんに月に一度のお弁当で、季節の移り変わりを感じていただきたいと思います。あまりにも力を込め過ぎ、過去に配膳時間に間に合わなかったこともあり、今後も適時適温を心がけ、楽しみにして下さい。皆さんの為に真心込めたお弁当を提供していきたいと思えます。

十月の行事食のご紹介

通所：お楽しみ食



御一日献立



行事：体育の日



十一月の行事食

23日 勤労感謝の日
1日 御一日献立

栄養相談を受けてみませんか？

★外来患者様へ★
血糖値が気になる、血圧が高い、などでお困りではありませんか？お気軽に栄養相談にお越しください。管理栄養士が、できるだけわかりやすくお話しします。ご希望の方は担当医にご相談ください。

★入院患者様へ★
お食事のことでご相談があれば担当栄養士が伺いますので病棟スタッフに声をかけてください。