

上総喜望の郷

5月のおむかいさん

いぶきの里

すき焼き・ローストチキン、デザートにバウムクーヘンを作りました！手作りの炭火焼きバウムクーヘンは、竹に少しずつホットケーキミックスをつけながらゆっくり回し、一塗り一塗り「美味しいなれ」と想いを込め焼きました。一時間ほどかかり出来上がったバウムクーヘンは、ゴツゴツした見栄えでしたが、食べてみると優しい甘みがあり、とても美味しいかったです。利用者は料理が出来上がるのを楽しみにしており、時々「まだかな？」とキッチンへ様子を見に来ました。

食事が始まると口一杯に頬張り、幸せそうな表情を浮かべ、うどんを入れたすき焼きをおかわりする方もいました。

おしとやか担当の私は、ワイルド料理には役立てなかつたところもありましたが、利用者も職員も手作りの料理をお腹一杯食べ、笑顔の溢れる1日となりました。

担当：藤田 杏樹(ふじた あんじゅ)



おかわり！



竹輪じゃないのよ
バウム♪
クーヘン('ω')ノ

屋外で食べる 鉄板焼きソバは格別



タケオさ~ん、
お腹すいたよ~



ヘイ、
少々お待ちを
チキンも
どうぞ！



だい一の里

バイキングを企画しました。焼肉やハンバーグ・あさりとキャベツの酒蒸し、ポテトとナゲットなど豊富なメニューを用意しました。一緒に調理を行なっていると「ちょっと味見」と言い、つまみ食いをしちゃう方も。

やはり一番人気は焼肉!! みるみるうちにお肉は皆のお腹の中へ!! お肉を頬張りながら「美味しい」と言って親指を立てグーサインを出すなど満足気でした。

また趣向を凝らしたイベントを開いて楽しい時間を持てたらいいなあと思います。

担当：小熊 龍弥(おぐま りゅうや)

さくらの里

施設内でBBQを行いました。

全員女性のホームですが、今回BBQに詳しい男性支援員を迎えて、男料理を振舞って貰いました。利用者は、ハーブ&ガーリックチキンや甘みたっぷりの玉葱、焼そば、チーズフォンデュ、焼マッシュマロ、チョコフォンデュ等々堪能し、気分転換して頂けたようです。

現在コロナ禍で、外出など控えています。今後も施設内のイベントを充実させていこうと思いますが、早く新型コロナウィルス感染症が収束し、当たり前だった日常へ戻る事を願っています。

担当：岡 三紗子 (おか みさこ)

いいにおいでお腹が…

