



15日：秋の行楽弁当



厨房の盛り付け風景です

20日：ピザ作り



12月の献立紹介

4日：塩ラーメン

11日：寿司バイキング

13日：豚みそ丼

16日：誕生会ケーキ

23日：あんかけラーメン

25日：クリスマスメニュー

27日：もちつき

31日：年越しそば

海鮮丼

秋の行楽弁当は栗御飯や大学芋、季節のフルーツの柿やりんごを取り入れました。大学芋は利用者様でも食べやすい大きさ・硬さになるように改良しました！行事食の日は、盛りたくさんな内容ではありますが、残食も少なくみなさん召し上がられているので嬉しい限りです♪

おやつ作りでは、餃子の皮を使ってピザを作りました。ホットプレートで焼き目を付け、チーズをのせました。「もっと食べたいな～」

と大好評でした！

