

満足度100%の食事の理由は・・・

大室さくら苑にはシェフが2人います。1人は大衆的な味（お袋の味）担当シェフ、もう1人は三つ星レストランで修業したのではないかとと思われる繊細な味担当シェフ、わがさくら苑の食事は、この2人のシェフの織成す最高のコラボで、ご利用者や職員の舌とお腹を満足させています。

おっと！影の仕事人 管理栄養士の存在も忘れてはいけません！私達の健康管理を胃袋から支えてくれています。

旬の食材や地場産の野菜を使い、今日も大室さくら苑の厨房は汗だくでご利用者や職員の舌とお腹を満たすために働いています。



行事食の例（9月18日敬老の日）

**献立：赤飯 うなぎの蒲焼き 豆腐サラダ
菜の花の辛子和え 大根の浅漬け すまし汁**

赤飯は毎月1日の昼食にも登場します。4月1日が開苑日であること、新しい月が始まったことのお知らせの意味も含んでいます。今日はお祝いの気持ちを表しました。お粥は小豆粥にします。豆腐サラダには、錦糸卵とトマトをのせ、胡麻ドレッシングをかけました。浅漬けの大根は細切りになっています。すまし汁の具はとろろ昆布と長葱です。



常食



粥と刻み食

サラダの豆腐は角切り、そのほかのおかずも、スプーンにのせて食べられる状態に刻みます。



粥と極刻み食

どのおかずも、刻み食よりさらにこまかく刻みます。



ペースト粥・ペースト食

どのおかずも粒が残らない状態です。

写真で紹介した以外にも、粥と常食、常食（ごはん）と刻み食、粥とペースト食など、利用者様の状態に合わせて、主食と副食を組み合わせています。