

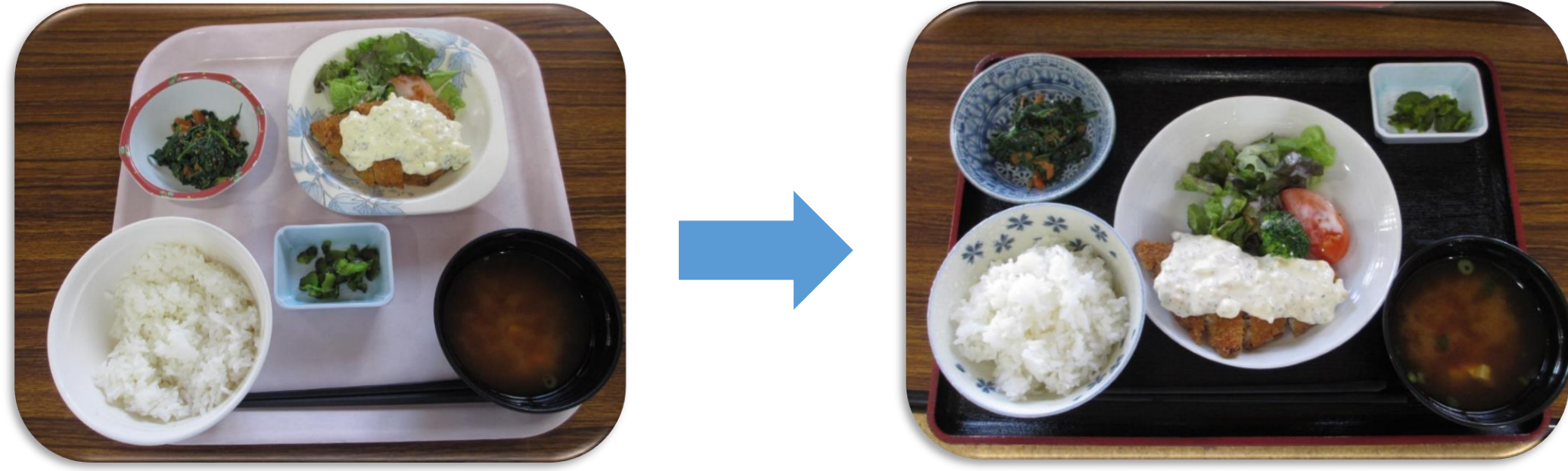
No.13 いつもの生活に楽しみを ～お楽しみメニューを通じて～

あくなみ苑 デイセンター 石田久美子・玉置奈世美・岩田一哉

目的 日頃の生活の中で大きな楽しみの一つである食事。
当デイでは、2年程前から五感で楽しんでいただこうと取り組んでいる。

取り組み

①器・トレイを変更・・・プラ製品から陶器類へ



食器を変えると見栄えが良くなり、おいしそうに～

②対面調理・・・ホットプレートで～



目の前で熱々を～匂いや焼ける音も食欲を刺激！

③盛り付け・・・デイで配膳直前に盛り付ける



・温かい状態で提供
・食事量を摂取量や好みに
応じて調整できる

④毎月お楽しみメニューとして特別メニューを企画、ご馳走感やわくわくする期待感を得られる雰囲気作り

あくなみ苑 デイサービス			
1 (木)	2 (金)	3 (土)	4 (日)
白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物
白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物
白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物
白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物	白飯 豆の味噌汁 なすの煮物 揚げ豆腐 漬物

配布する月刊献立表
お楽しみメニューと記載
「今日のメニューは何か？」
ワクワク感を演出



お品書き・箸置き・ピックなど
季節に合わせて手作り
かわいいと会話も弾む

[屋台風メニュー]

お祭り気分を味わっていただく



・盆踊り♪の音楽で気分を
盛り上げて
・ハッピーを着て
・提灯の飾り付け

たこ焼きや串カツにかき氷
子供の頃の夏祭りを懐かしんで～

[松茸BBQバイキング]

苑庭での食事で解放感も味わいながら



炭火焼きでBBQ
テーブルを囲んで
焼きたての
松茸・牛肉・海鮮

一生分の松茸を食べた～

皆さんが笑顔になれるように

[クリスマスバイキング]

豪華なクリスマスメニュー



クリスマスの飾り付け
パーティー気分

今日だけ食べるのもったいないな
明日も食べたい

まとめ

温かい食事を提供できるようになり好評いただいている。
お楽しみメニューの食事内容も概ね満足されているが、「何が食べたい？」の
問いには具体的な意見が出てこなかった。
豪華な食材や季節感のあるメニューを企画してきたが、今後はご利用者の
食べたい物も提供し喜んでいただきたい。
懐かしい話や食事中的問いかけ等を工夫してコミュニケーションをはかり、どんなものが食べたいか聞き出していくことが必要である。
今後も、デイに行けば一緒に楽しく食事ができる憩いの場となるように取り組んでいく。

お楽しみ好評メニュー

- ・かに鍋
- ・うな重
- ・ステーキ重
- ・松茸御膳
- ・お寿司バイキング
- ・バーベキュー
- ・中華バイキング