わかば会通信

社会福祉法人わかば会　特別養護老人ホーム　サービス付き高齢者向け住宅

～繋がる手と手～

58号

■発行
社会福祉法人わかば会

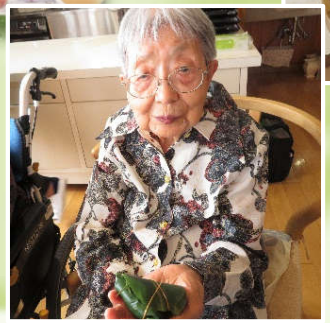
■編集　2022年7月1日発行
広報･レク委員会

笹巻き作り

昔懐かしい★
笹巻きを作って食べました！

完成！！

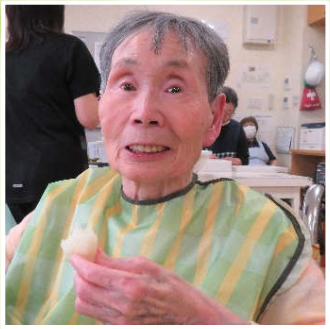
興味津々に
見ています



少し中身が出て
しまいました…

皆で教え合いながら
作りました。

笹巻き久しぶり
だな～！うめな～！



とても上手に作る方には先生となって
教えていただきました！

笹のいいにおい
が広がっていま
した！

きな粉や砂糖に付けて食べました！
何も付けずに食べる方もいらっしゃ
いました☻

わかば会通信

～繋がる手と手～

58号

社会福祉法人わかば会　特別養護老人ホーム　サービス付き高齢者向け住宅

■発行
社会福祉法人わかば会

■編集　2022年7月1日発行
広報･レク委員会

ぼた餅を作って食べました

ご飯を潰しています。頑張るぞ！

疲れたら交代！職員が潰すときには隣でボウルを抑えていただきました。

自分で作ったのは格別においしいです♪

WNSTの活動

池田グループ内の暮らし部門(介護事業部門)では、お客様の生活を栄養の視点からサポートすることを目的に「**WNST**」を立ち上げ活動しています。

わかば Wakaba　栄養 Nutrition　サポート Support　チーム Team

「ソフト食」

噛むこと、飲み込むことが難しくなった高齢者にも噛み切りやすく飲み込みやすいよう調理法を工夫しより安全で見た目に美しく、普通食に近い料理です。

黒田留美子式高齢者ソフト食®参照

荒町にある特別養護老人ホームわかばイーストの厨房では、普段副食を小豆大や刻み食で食べている方に「肉じゃが」のソフト食を提供しました。食材は野菜の繊維を断ち切るように切っています。一品一品試行錯誤を重ねながらソフト食の提供を開始しています。

ソフト食の肉じゃが

通常の肉じゃが

家庭でもできる！野菜の切り方の工夫

ポイントは「皮をむくこと」「繊維と直角に切ること」の2点！
かたい皮や繊維は咀嚼・嚥下の妨げになるため取り除くか断ち切ることが大切です。繊維と直角に切ることで繊維を断ち切り、やわらかい食感に仕上げることができます。
また、繊維のある野菜は調理方法や食材によって切り方を変えることで火の通りもよくなり噛み切りやすさにつながります。

わかば会通信

社会福祉法人わかば会　特別養護老人ホームわかばイースト

第4号

◆発行
社会福祉法人わかば会

◆編集　令和4年7月1日
広報・レク委員会

笹巻きづくりを行いました

頂いた笹を使用し笹巻きを作りました。
いろいろな作り方があり昔作った頃を思い出しながら包んでくださいました。

地域によっても包み方は違うようで「どうやってやるの？」
「こう包めばいいよ」とお隣の方と教え合いながら作っていました。
職員も初めて作ったので教えていただきながらお手伝しました。

大小さまざまな笹巻きが完成！ゆであがりが楽しみです。
気温も暑くなり冷えた麦茶と一緒に3時のおやつに提供。
きなこと砂糖をたっぷりつけて食べていただきました。
「懐かしいな～」「おいしい」といつも以上に皆さんの会話が弾んでおり、季節を楽しめるおやつとなりました。

WNSTの活動

池田グループ内の暮らし部門(介護事業部門)では、お客様の生活を栄養の視点からサポートすることを目的に「WNST」を立ち上げ活動しています。

わかば　栄養　サポート　チーム
Wakaba Nutrition Support Team

ソフト食

噛むこと、飲み込むことが難しくなった高齢者にも、噛み切りやすく飲み込みやすいよう調理法を工夫しており安全で見た目に美しく、普通食に近い料理です

黒田留美子式高齢者ソフト食®参照

イースト厨房にて普段小豆大や刻み食を食べている方に「肉じゃが」のソフト食を提供しました。
食材は野菜の繊維を断ち切るように切っています。
1品1品試行錯誤を重ねながらソフト食の提供を開始しています。

ソフト食の肉じゃが

常菜の肉じゃが

家庭でもできる！野菜の切り方の工夫

ポイントは「皮をむくこと」「繊維と直角に切ること」の2点！

硬い皮や繊維は咀嚼・嚥下の妨げになるので取り除くか断ち切ることが大切です。繊維と直角に切ることで繊維を断ち切り、柔らかい食感に仕上げることができます。
また、繊維のある野菜は調理方法や食材によって切り方を変えることで火の通りもよくなり噛み切りやすさにつながります。

野菜の繊維の向き

わかば会通信

社会福祉法人わかば会　特別養護老人ホームわかばイースト

第4号

◆発行
社会福祉法人わかば会

◆編集　令和4年7月1日
広報・レク委員会

わかばイースト
2周年記念

握りたて一貫
できあがり～

昨年に引き続き開所記念にライブキッチンを開催！
今年度は「お寿司」を皆様の前で握り、安全でおいしくいただいていただけるよう
「ソフト食のお寿司」にてお祝いしました。おかわりをされる方も多く大盛況で終えることができました。
お住まいの方が一同に集まることも少ないため、とても賑やかでした。

お品書き
お寿司
マグロ
サーモン
甘エビ
タイ
たまご巻き
いなり寿司
お味噌汁
蕗と筍の煮物
豆乳茶わん蒸し
果物
メロン
マンゴー