

だんケア桜木町のお食事について



温かいご飯と、 思い出を引き出す特別な料理を

にぎやかな食卓は食欲をそそります。温かい炊き立てのご飯、熱々のお味噌汁は日本のお食事の原点です。

週に1回行われるイベント食には昔懐かしい洋食を取り入れ、ご利用者様の若かりし頃の思い出を引き出します。

それは、ご利用者様たちが築き上げてきた日本が豊かになった時代、ご家族やお友達と少しおめかしして洋食屋に行ったことを思い出させます。私の介護施設での経験からご利用者様には間違いなく喜んでいただけると思っております。

お食事に関する10のポイント

01

常勤の栄養士による
栄養指導

02

季節のお料理

03

お食事前の
本日の食材に関してのお話

04

各種制限食
御相談ください

05

嚥下能力低下による
誤嚥防止対応と指導

06

お食事前の口腔体操
お食事後の口腔ケア

07

ご利用者様自身で
手打ちうどんやジャガイモ餅など
簡単で失敗のない調理に参加頂く
レクリエーション活動

08

バランスのとれた
お食事による
認知症の予防

09

美味しいお食事と楽しい
雰囲気での食欲増進による
低栄養の予防と改善

10

食のイベント
特別料理のご提供と
バイキング形式のお食事会
(週1回、曜日を変えて)

イベント食一例



デイサービス

だんケア 桜木町

〒330-0854
埼玉県さいたま市
大宮区桜木町 4-528

お問い合わせ・お申し込みはこちらから

☎ 048-256-3458