

# 開所 6 か月目になります

## スタッフが3人増えました。

ご利用者様の増加に伴い、新しい介護スタッフが3名加わりました。

<b>常勤</b>	医師	1名	<b>非常勤</b>	言語聴覚士	1名
	理学療法士	1名		食事準備担当	2名
	作業療法士	2名		送迎運転手	2名
	看護職員	2名			
	介護職員	13名			
				<b>合計</b>	<b>24名</b>

## ちょっと自慢のお食事

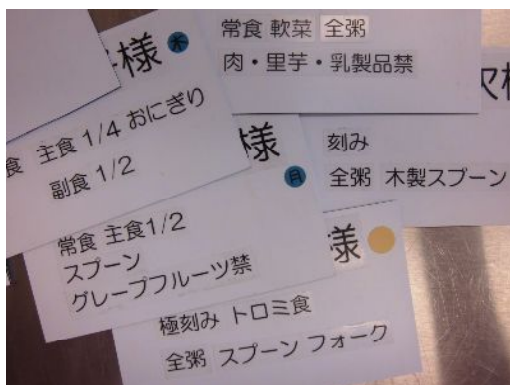
もみの木デイケアでは、横浜の有料老人ホームで調理されたお料理を届けていただき、適温にてご提供できるように、当施設の厨房で温めてお出ししております。お魚は、調理師が川崎市南部市場に直接買い付けに行き、お野菜は、川崎市ものが中心です。ご飯は、契約農家で栽培した100%コシヒカリを、当施設の厨房で炊いています。

メニューは管理栄養士により栄養バランスが考えられており、それぞれの身体状況に応じ制限食をはじめミキサー食、キザミ食など様々な対応をしています。また、木製の汁椀以外の食器は全て陶器で、当施設のために窯で焼いていただいた自慢の器たちです。ご利用者様が楽しみにしているお食事だからこそ、こだわりをもって、ご用意をしております。



### 8月25日の献立

豚肉生姜焼 かぼちやの煮物 佃煮  
ジャガイモの金平風



ご利用者様毎の食事準備用カード

全自動食洗機で食器はいつもピカピカ

