

介護老人グループホーム

# 寛寿庵だより

2021（令和3）年12月10日 No.233

認知症対応型共同生活介護事業 京都市指定番号 2670100391

〒603-8805 京都市北区西賀茂蟹ヶ坂町59-8

TEL 075-495-8794 FAX 075-495-8795

ホームページ <http://www5c.biglobe.ne.jp/~kanju>

メールアドレス inosyu@kpa.biglobe.ne.jp

毎日の食事づくり、おさんどんは、いつの時代もどこの家庭でも大仕事ですが、介護施設ではいっそうの大仕事です。

寛寿庵では毎週食材を生協へ一括発注し、月曜日の朝に配達していただき、冷蔵庫3台に保管してその週に使い切り、足りないものだけを適宜補充することとしています。

献立と調理はシフトによる当番に一任です。よって味付けは人によって多少変わります。ご利用のみなさまには「違いを楽しんでいただける」とうまいことをいっていますが、実際にそうでもあると思っています。



難題は、1週間分の食材をいつ、だれが、どれだけ使うかにあります。

ルールは早い者勝ち（当番の順番次第）ですが、自分の好きな食材を先に使われると、機嫌の悪くなる人がたまにいるので厄介です。

それが古参者であると、人間関係がこじれて「辞める、辞めない」の騒ぎになることもあります。

斤があるのなら別にして袋に入れて名前を書いておけばいいのですが、種類が多くて結構面倒で、なかなか実行できません。

おさんどんは、家庭でも施設でも、暮らしのいの一番の厄介な仕事なのでした。



## 献立例

	昼	3時	夕
12/1 水	もやし肉炒めの春雨、 人参卵炒め、ホウレンソウ白和え、 油揚げ他味噌汁、ごはん	レモンケーキ お茶	赤魚醤油漬け焼き、 舞茸と春雨のスープ、 ポテトサラダ、ごはん
12/2 木	さわらの野菜あんかけ、 ひじき油揚げ煮、ブロッコリーとトマトのサラダ、卵清汁、ごはん	プリン お茶	牛肉と糸こんにゃく炒め、ホウレンソウ おしたし、大根他味噌汁、 かやくごはん
12/3 金	厚揚げ焼き（生姜）、 豚肉と白菜のスープ、 キュリもずく酢の物、ごはん		鮭の野菜あんかけ、 春雨とキュリのサラダ、豆腐卵 入りフカヒレスープ、ごはん

\* 朝は定番：トースト、フルーツヨーグルト、ミルクティー（又はココア、又はコーヒー）、野菜炒め等

## < 今月請求光熱水費総額の内訳（10月使用・11月支払・12月請求分、単位：円） >

費目	電気	ガス	水道	灯油	計	備考
金額	19,470	7,457	-	8,960	35,887	延利用日数で按分

