



smile
kitchen

2019★Autumn

作成施設

エクセルシオール湘南台

エクセルシオール横浜阪東橋

担当施設の紹介

エクセルシオール湘南台

エクセルシオール湘南台では、月に一度パンバイキングを行っております！
現在はパンを3種類ご用意！

バスケットに入れて入居者様の席を回って、お好きなパンを
選んで頂いています。

パンがお好きな方が多く、おかわりもOKですので、大変好評です！



エクセルシオール横浜阪東橋

エクセルシオール横浜阪東橋では毎月のお誕生日会後におやつとしてパティシエによる手作りケーキを提供しております。
季節のフルーツなどを使用し好評です。
またお誕生月の入居者様にはささやかですが
バースデープレートを提供しております。



秋のおすすめメニュー

かぼちゃのいどころ煮 ＊2人前

〈材料〉

・かぼちゃ 170g ・ゆであずき 50g ・かたくり粉 小さじ1/2 ・醤油 大さじ1
砂糖 大さじ1 ・水 1カップ

〈作り方〉

- ①かぼちゃを3cm角に切る
- ②鍋に醤油・砂糖・水を入れ沸騰させ、かぼちゃを入れ蓋をして約15分やわらかくなるまで煮る。
- ③別の鍋に②の煮汁1/4カップをいれゆであずきを加えてかたくり粉を水小さじ1でといてかえ混ぜながら沸騰させとろみをつける。
- ④器にかぼちゃを盛り付けあずきをかけて完成！！



2019年 納涼祭

続きまして、今年の納涼祭のお食事です。
各施設、バイキングや屋台など
様々なお食事でした。



エクセルシオール千葉



エクセルシオール稲毛海岸



エクセルシオール西国分寺



エクセルシオール八千代台



リッチランド豊南郷



エクセルシオール山武



エクセルシオール横浜阪東橋



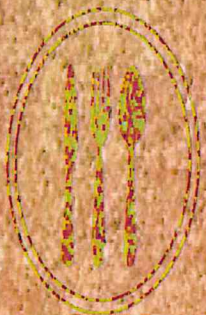
エクセルシオール湘南台



エクセルシオール佐原



エクセルシオール秦野



2019年7月24日 有料事業部 栄養課会議開催

①HACCP概要について・電解水の紹介

②フレンチシェフによる既存献立の盛付・調理のポイント解説

・HACCPの制度化が平成30年6月に決定し、3年以内に完全施行される為、制度化に向けた基礎知識と導入への準備の説明を受けました。

またホシザキのスチームコンベクションを使用しレンコンハンバーグ、秋鮭ときのこのホイル蒸し、かぼちゃプリンの調理実演と試食をしました。

