



併設「ひらた西保育園」の園児さんたちとの交流から生まれる心豊かなひととき

お誕生日や季節ごとのイベントなど。職員一同、張り切って盛り上げます！



平田西デイサービスの特徴は、何といってもかわいいかわいい園児さんとの交流がある事です(*^-^*)

皆さんやっぱりにっこり笑顔がこぼれます。職員も仕事を忘れて一緒に遊んで…いやいや、いつまでもご自宅で元気にお過ごし頂ける様に機能訓練したり、季節ごとに楽しんで頂けるよう、盛沢山のレクリエーションを用意して頑張ってますよ！！

ご利用者さんも職員も、笑顔が絶えない、安心して居られる、そんな空間作りを目指しています。



所長 中村繁友

ひなまつり



行事食では手作り天ぷらがつくなど豪華版です。ちらし寿司の上には旬の菜の花を乗せ、見た目にも楽しんでいただける工夫を。茶碗蒸しは人気メニューです。デザート三色ゼリーも手作りで味は三種類(バニラ、抹茶、いちご)をご用意！春を感じていただける華やかなメニューです。

菜種焼き

やわらかい白身魚(カラスカレイ)に塩こしょうで下味をつけ、ほうれん草と炒めた卵にマヨネーズで味付けし、上に乗せて焼きました。菜の花畑をイメージしていただける春献立です。



鶏肉のてりやき丼



普通食



ソフト食

照焼きのタレが食欲をそそる、最近の新メニューです。普通食の他にも刻み食、ソフト食があり、歯がなくても食べやすい食事、いつまでも食べる楽しみを持って元気にお過ごし頂けるよう工夫しています。

ぼたもち

皆さんやっぱり甘い物は好きで、春と秋のお彼岸の際にお出ししています。

小豆は乾燥あずきから時間をかけて作っています。普段たくさん食べれない方も、ペロっと別腹に♪小豆の他に、きな粉、黒ゴマもご用意してますよ！



普通食

【略歴】1969年島根県出身 52才。



厨房主任 栗原武

厨房の責任者として、平田西デイサービスセンターをはじめ、もくもく苑などでメニュー開発、調理を担当。「料理は心！」の精神で手作りにこだわり、舌でも目でも楽しめる料理の提供を心掛ける。利用者様から「肉は好きじゃないのよ〜」との声があればすぐサーモンの照焼きに変更するなど、対応力も抜群。ホテル洋食シェフ・パティシエなど、約20年のキャリアを持つ本格派。

【職場の声】「たまに冗談を言って場を和ませてくれる、とっても頼りになる主任です！」(厨房職員)
「厨房にお願いすればなんとかしてくれる！」(介護職員)
とても頼りになると評判の厨房主任さんです(*´ω`*)

Hirata nishi Dayservice center



March