

今回はラビアンローゼの行事食の一部をご紹介します。行事食とは、季節折々の行事やお祝いの日に食べる特別な料理で、家族の幸せや健康を願う意味が込められています。



敬老祝い膳

赤飯・カレイの照り焼き・寿卵焼き・うぐいす豆・ねぎとろ・吹き寄せ煮・ゆず大根・もみじ麴の清まし汁・果物(みかん・巨峰)

秋の彼岸膳

いなり寿司・メバルの漬け焼き・黒花煮豆・京合せと野菜の煮物・小松菜の菊花和え・さくら漬・手まり麴の清まし汁・果物(いちじく・巨峰)



できていますか？ お口の管理



コロナ禍の中、歯科受診をためらわれる方が多いようです。歯や口腔内の状態は全身の健康に大きな影響を与えます。単に食物を咀嚼するという点からだけでなく、食事や会話を楽しむなど、豊かな人生を送るための基礎となるものです。

80歳高齢者を対象とした統計分析等から、歯の喪失が少なく、よく噛めている者は生活の質および活動能力が高く、運動・視聴覚機能に優れていることが明らかになっています。また、要介護者における調査においても、口腔衛生状態の改善や、咀嚼能力の改善を図ることが、誤嚥性肺炎の減少や、日常生活動作の改善に有効であることが示されています。



ラビアンローゼでは毎年「**焼き芋の日**」のイベントを開催しています。厨房で美味しく焼き上げたさつま芋を皆様に提供しています。「とっても甘いね!」「おかわり!」と御利用者様同士の会話もはずみ、笑顔いっぱいの催しとなっています。今年も11月と1月に行う予定です。