



夏野菜カレー

具材の人参と玉ねぎは、芳井町の佐藤精文さんこだわりの無農薬野菜を使用しています。なす、かぼちゃ、いんげん、ミニトマトをトッピングに使用しています。
鶏もも肉は岡山県産の森林鶏です。

キャベツサラダ

佐藤さんのキャベツ、きゅうり、とうもろこしを使用しています。
ハムはときわヴィレツジの卵・小麦を一切使用していないこだわりの手作りハムを使用しています。

ピオーネ

笠岡産ピオーネは強い甘みでありながら爽やかな酸味があり、すっきりとした味の特徴です。
大粒なのに身が詰まり、果汁が豊富です。ときわヴィレツジで栽培されています。
法人栄養士が生産者の方々を直接訪問して、食材の開拓をしています。

お知り合いの生産者の方がおられたら、ご紹介ください。



日頃から実施している感染予防について

ドアノブや照明のスイッチなど、人がよく触れる部分は毎日消毒しています。



全ての職員は、出勤前には必ず検温し、健康チェックを行っています。
手洗いや手指消毒はもちろんのこと、居室や共同生活室等の換気も定期的に行いながら、感染予防に努めています！
また、3月より、御家族との面会制限や外出、ボランティアや行事の開催も控えています。皆様のご理解やご協力に感謝しております。

社会福祉法人緑風会 小規模特別養護老人ホーム みどりの丘

住所：笠岡市笠岡5128-1 電話（0865）69-2010

ホームページアドレス <http://www.kcv.ne.jp/~midoriok/>

みどりの丘だより

令和2年 夏号

7月

7月7日の お昼食は七夕そうめん、
おやつは七夕ゼリーでした！

七夕



七夕らしくていいね
おいしいわ～

願い事がかないますように！



皆さんが過ごされる共同スペースに
飾り付けをしました

