









なごなるの家では毎日 調理担当スタッフが手作りの美味しい料理を作っています。 利用者さんに応じて主食をおかゆにしたり、副菜を細かく、柔らかくしたりして、そ の人に合った食事を提供しています。利用者さんとスタッフが一緒になって食べる食

事は本当に美味しくて、毎日の食事の時間を待ちわびてしまいます。







トロミ食

ご飯はおかゆ。おかずにはトロ ミあんをかけて、むせにくくし てあります。



おかずごとにトロミあんと一緒にミキサーをかけてあります。噛む、飲み込むことが困難な方にもおいしく栄養が十分にとれます。



人気メニューランキング

1位 赤魚の唐揚げ

甘酢あんかけ

調理スタッフへQ&A

Q:食事を作る時、一番 気をつけていることは?

A:バランス (山ちゃん)

A:安全でおいしい食材でバランス良く! (よしこさん)

Q:おすすめの献立は?

A:ハンバーグきのこソースがけ

玉ねぎが沢山入っていて、ふっくらジューシー

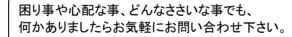
豚肉の梅風味焼き

野菜がたっぷりで、梅干しが入っていてサッパリしているよ! (山ちゃん)

A:何でもおススメよ! (よしこさん)

ナルちゃんマイちゃんの今年 のクリスマスマレゼントは 新しい小とぎです!





スタッフ





富山型デイサービス「なごなるの家」

(有限会社まいけ)

〒939-8006 富山市山室293-5

TEL:076-422-2341

FAX:076-422-5970

e-mail: nagonaru@email.plala.or.jp

http://nagonarunoie.com/



なごなるの家だより

(2021年1月)



新年あけましておめでとうございます

昨年中は大変お世話になり心より感謝申し上げます。

昨年は全世界でコロナ感染症が発生し、新しい生活様式が求められました。そして、これまでの感染拡大の経緯から感染リスクが高い行動や場面が明らかになってきましたので、今後も感染拡大防止対策に努めWithコロナの時期を乗り切りたいと思います。

富山型デイサービス「なごなるの家」は3月に10周年を迎えました。安心して楽しく過ごせる優しくあたたかい居場所として皆様に喜んでいただけるよう、初心を忘れず精進してまいりますよろしくお願いいたします。



★新しい送迎車が増えました

11月より新たな送迎車が登場!真っ赤なシエ

ンタで皆様を送迎します。













なごなるの家では様々なコロナ対策に取り組んでいます。

利用者さんにはマスクの着用、こまめな手洗いとアルコール消毒をお願いしています。テーブルにはアクリル製のパーテーションを設置し、座席間隔も広めに取っています。

スタッフが定期的な換気とフロアやトイレの消毒も行っています。



