



特集・サービス付き高齢者住宅 金沢春日ケアレジデンス

春日ケアレジデンスが開設して
もうすぐ3年。
今回は春日ケアレジデンス自慢
のお食事についてレポートするた
め、ふれあい編集委員会のメンバ
ーが試食取材に行ってきました！



大きな窓からの明るい光に包まれたダイニングホールが
目に飛び込んできます。取材班の胸も高鳴ります。



ちょうど
いいわ

このくらいに
しますか？



広々とした調理場から作ら
ての温かい食事がカウンタ
に並べられ、それをご自分
でお膳に乗せていきます。お
盆を載せる配膳カートがあ
るため、普段は歩行器で
歩いていらっしゃる方も
スムーズにテーブルまで
お膳を運ぶことができます。
また、ご飯はその方
の希望にあわせてスタ
ッフがよそいしますので、
体調に合わせていただく
ことができます。



具がやわらかくて
食べやすかったわ

今日の茶碗蒸しは
いかがでしたか？



など、直接お聞きした感想を
活かして次の調理に活かして
いるそうですよ。こんな風
に直接調理スタッフの顔を
見たり、作っている様子
がわかるとお食事をす
る楽しみも増えますね。
メニューの内容は季節に
合わせて料理長が考え、
栄養士と相談しながら
バランスの取れたメ
ニューにしています。

それではいよいよ試食です！

今回は鮭のムニエルを中心と
した和洋折衷のメニューでした。
ムニエルに添えられたインゲン
やじゃがいもはどれも新鮮な
お野菜を使い、大学ポテトも
油で揚げるところから作って
いるそうです。さっぱりした味
付けは家庭的でとても美味し
かったです。



この日の昼食メニュー

鮭のムニエル タルタルソース添え
野菜の中華風ナムル、大学ポテト
お麴とワカメのみそ汁



家庭的な味で
おいしい！
一人暮らしの僕には
たまりません。

ゆるやかな
カーブが
もちやすい



まるで
陶器のような
美しさ

手にフィットする
やさしい凸凹



ここもチェック！

そして取材班は食器にも注目。

一見して陶器かと思える食器は
実はとても軽い素材で出来て
います。小鉢は手で支える部分
がゆるやかなカーブになって
おり、持ちやすくなっています。
また、お箸の持ち手は凹凸があ
ることで、握りやすさ、滑り止
めが付いているのですが、介
護食器とはわからない上品な
ものでした。

次回は人気中華を取材しに、
また来たいです！

ゲストルームの紹介

実は、春日ケアレジデンスには
ゲストルームもあり、ご入居
されている方のご家族様が
泊まることができます。
ゲストルームにご宿泊され
た場合、一緒にお食事をす
ることができますよ！



8畳のお部屋で、冷蔵庫、
ミニキッチンもあります

ご入居者様のご家族様

宿泊料金：おひとり様3000円

朝食代：350円

昼食・夕食代：550円(全て税別)

浴室はありませんが、大浴場
のご入浴もできますし、お
子様も一緒に宿泊できま
す。

あらかじめ予約が必要で
すので、お気軽にご相談
ください。

連絡先：076-262-8090