

# にっつう会 サービス向上研修会

令和元年9月12日（木） 13:30~15:00

ホワイトウェーブ 会議室にて（受付 13:00~）

## 【内容】

今回のテーマは…「おやつ」

グループにわかれ、各事業所のおやつ事情をディスカッション頂く研修会です  
事前に別紙「おやつ」を記載例をご参考に

貴事業所のおすすめ「おやつ」を**最低1つ記載のうえ、ご持参ください**

今回は特に現場介護職の方の  
ご参加をお待ちしております  
(生活相談員や管理者ももちろんOKです)

## 【注意事項】

「おやつ」を毎回手作りしている事業所様も、業者委託されている事業所様も、市販のものを使用されている事業所様も、お出ししていない事業所様も…出席可です!!  
どしどしご参加ください!!

**とくに日頃からお疲れの方、悩み事等ある方、ストレスの塊の方…参加の価値あり!!**

## 【備考】

- ・出席は各事業所1名様のみでお願い致します
- ・当日、受付でお茶を1本配布します（席は座席表に従ってください）
- ・第4期にっつう会申込をされてない事業所様は当日会費をお願い致します
- ・次回はR1年12月頃（サービス向上研修会&懇親会）を予定しております

🍷参加すると良い事あるかも??🍷

出席の方は下記に必要事項記載の上、令和元年8月31日（土）までにfax:0563-34-4086 ください

事業所名	
連絡先☎	
メールアドレス	
出席者名	
会員有無	会員・入会(年会費2,000円… 当日持参・振込)・その他( )

申し込み期日厳守!!

出席の方は**8月31日（土）**までにfax:0563-34-4086 ください

(質問事項 下記記載orメール info@ohana-bone.com)



【テーマ】		
<b>おやつ</b>		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 美味しい</li> <li>・ 安価</li> <li>・ 昔懐かしい</li> <li>・ 野菜</li> <li>・ やわらかい</li> <li>・ その他 (</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 簡単</li> <li>・ 利用者様と楽しめる</li> <li>・ こぼれにくい</li> <li>・ 珍しい</li> <li>・ 地域の</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 旬 (春・夏・秋・冬)</li> <li>・ 食べやすい</li> <li>・ 世界の</li> <li>・ おもしろい</li> <li>・ 行事</li> </ul>

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 リハビリテイサーサービスおいはな	
【題名】	
スイカのフルーツポンチ	
【材料】 約 30人前分	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>スイカ</u> 分量: 半分</li> <li>・ <u>みかん缶詰</u> 分量: 1缶</li> <li>・ <u>三ツ矢サイダー</u> 分量: 200ml</li> <li>・ 分量:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 分量:</li> <li>・ 分量:</li> <li>・ 分量:</li> <li>・ 分量:</li> </ul>
【作り方】 作業時間: 約 30分	
<ol style="list-style-type: none"> <li>① スイカを安定させるため底を切る。</li> <li>② スイカの果肉を丸くくり抜きスイカの器を作る。</li> <li>③ スイカの切り口をギザギザになるように切る。</li> <li>④ くり抜いたスイカをなと口大に切る。缶詰めは汁気を切り10割に切り、缶の汁はサイダーと混ぜておく。</li> <li>⑤ スイカの器に②、④を入れ混ぜておいた缶の汁とサイダーを入れる。</li> </ol>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>スイカを器にし中のスイカをくり抜き みかんの缶詰やサイダーを一糸着に飾り、 見た目も夏らしく食べやすく喜んで いただける。</p>	