

栄養バランスを考慮したランチを日替わりで

【店名】レストランなのはな
【営業時間】8:00～14:00(L.O. 13:30)
※夏季のみ16:00まで(L.O. 15:30)
【定休日】日曜日およびお盆、年末年始
【住所地】愛知県田原市保美町平城6-1
【アクセス】豊鉄バス伊良湖本線
「保美バス停」より徒歩約10分
【駐車場】有
【お店のホームページ】
<https://www.fukujuen.or.jp/features/restaurant.html>



「レストランなのはな」は地域密着型複合福祉施設 花の里に併設するレストランです。老人ホームで提供されているものと同じメニューを日替わりで出されているため、一般利用の方も管理栄養士が作成した献立を毎日食べられることが特徴です。今回は、花の里の管理栄養士 村瀬さんにお話を伺いました。

地域との繋がりを大切にするレストラン

— 初めに、お店について教えてください。

「レストランなのはな」は老人ホーム「花の里」に併設するレストランで、実際に老人ホームに入所されている方も利用できるようになっています。入所されている方やそのご家族だけでなく、地域の方々にも利用して頂いており、毎日来て下さる方やリピーターの方も多くいらっしゃいます。

営業はモーニングとランチとなっています。地域の方々の方が気軽に利用し、くつろげる場であることを意識しています。



毎日利用できるように工夫された、栄養バランスも確保できる日替わりランチ

— メニューについて教えてください。

ランチは日替わりランチの他、天ぷらがメインの「なのはなランチ」、丼やカレー、麺などのメニューもあります。全てのメニューに小鉢が付くようになっています。「日替わりランチ」が老人ホームで提供しているメニューと同一のものになっています。

— 日替わりランチで工夫されている点は？

日替わりランチの構成はご飯・メイン・小鉢2品・汁

物・フルーツが付くようになっています。入所者の方が食べられるので、「バランス良く」はもちろんのこと、毎日レストランを利用される方も魚や肉が続かないようになっています。曜日を決めて利用される方も同じ献立が続かないように工夫しています。また、量も一般の方向けに、施設の入居者の方よりは少し多めに設定しています。

— 食材や味付けのこだわりはありますか？

季節を感じられるよう、旬の食材はふんだんに使用しています。地域の業者と契約し、地産地消にも取り組んでいます。味付けは洋風や中華がメインの時でも、必ず和風の味付けの物が1品入るようにしています。

幅広い世代の方が利用できるレストラン

— 最後に、利用される方へ一言あればお願いします。

今後も地域の繋がりを大切に、幅広い世代の方に楽しんで頂けるよう取組んでいきます。貸切等にも対応できますので、是非ご利用ください。



【管理栄養士インタビューから一言】

健康に配慮したメニュー内容だけでなく、定期的な利用をする方にも飽きない工夫がされている点が魅力的でした！