

旬の食材でおいしい食事を

安らぎの里では厨房業務を外部委託することなく、全ての料理を手作りしています。管理栄養士が食べやすく、栄養バランスの良い献立を考え、旬の食材でおいしい食事を提供しています。



管理栄養士によるメニューのご説明



調理員が一食一食手作りにしています



旬の食材を用いた
バランスの良い食事



安らぎの里のお花たち



安らぎの里では入居者の皆さまと職員で花壇にお花を植えています。毎年、色とりどりのお花が目を楽しませてくれます。



お花見会。
設立当初からの立派な桜の木が、毎年きれいな桜を楽しませてくれています。

この度、「安らぎの里」の施設長に就任いたしました篠崎でございます。

どうぞよろしくお願いいたします。

ご利用者やご家族、地域の皆様には、日頃から当施設に対しまして、多大なるご理解とご支援・ご協力をいただいておりますことに厚くお礼申し上げます。

当施設は、開設してから今年で44年目を迎えます。

この地域に根差した歴史のある施設で働かせていただくことに誇りを持ちつつ、職員一同力を合わせてご利用者の方々が明るく健康で快適な生活を送っていただけるよう努めてまいりたいと思います。

皆様方からのご指導をよろしくお願いいたします。

軽費老人ホーム 安らぎの里
施設長 篠崎 誠