

Return of Happiness

すずらん



すずらんはいつもあなたのそばにいます

食事サービス

(家庭料理研究所)

TEL 042-571-5804 FAX 042-571-5830

E-mail : suzuran1@giga.ocn.ne.jp

地域密着型通所介護

(デイサービスふれあいの広場)

事業所番号 : 1393400096 総合事業 : 13A3400010

TEL 042-571-5825 FAX 042-571-5830

〒186-0011 東京都国立市谷保 6835-1 マソド・イクル 1F

E-mail : suzuran-dayhome@major.ocn.ne.jp

(食と花のすずらんデイサービス)

事業所番号 : 1373401031

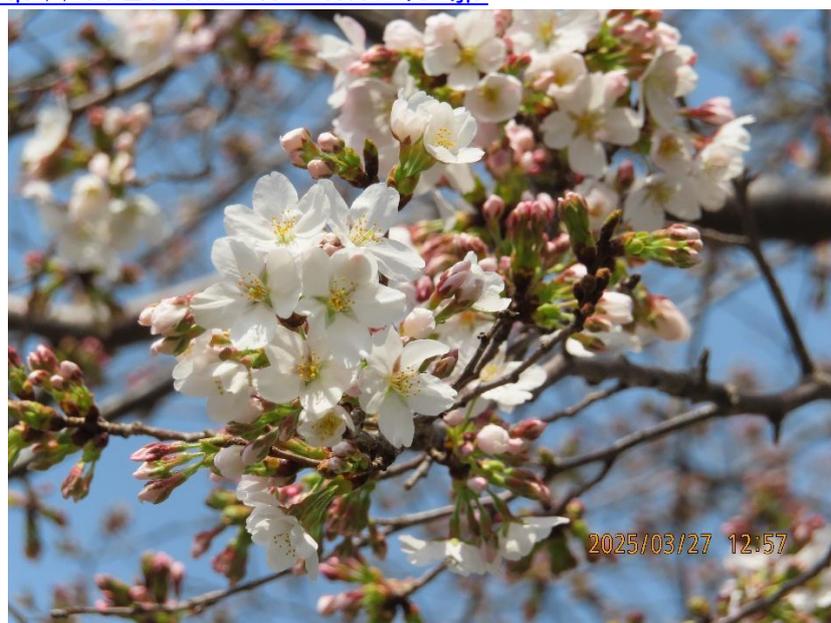
TEL 042-575-2865 FAX 042-575-2863

〒186-0003 東京都国立市富士見台 4-45-19

E-mail : suzurane@io.ocn.ne.jp

ホームページを是非ご覧下さい。

<http://suzuran-kunitachi.or.jp>



配食サービスアンケート結果について

令和7年3月に実施しました配食サービスアンケート結果をお知らせ致します。

配布枚数	226	回収枚数	114	回収率	50.4%
------	-----	------	-----	-----	-------

項目	評価	件数	比率
ご飯の量	多い	4	4%
	丁度良い	96	84%
	少ない	6	5%
	無回答	8	7%
	計	114	100%
おかずの量	多い	1	1%
	丁度良い	89	78%
	少ない	17	15%
	無回答	7	6%
ご飯の炊き方	固い	10	9%
	丁度良い	91	80%
	柔らかい	7	6%
	無回答	6	5%
	計	114	100%
おかずの切り方	大きい	3	3%
	丁度良い	104	91%
	小さい	3	3%
	無回答	4	4%
	計	114	100%
おかずの味付け	濃い	3	3%
	丁度良い	83	73%
	薄い	24	21%
	無回答	4	4%
おかずの彩り	良い	43	38%
	普通	66	58%
	悪い	2	2%
	無回答	3	3%
	計	114	100%
お弁当の盛付け	良い	50	44%
	普通	62	54%
	悪い	1	1%
	無回答	1	1%
	計	114	100%

項目	評価	件数	比率
配達時間	早い	2	2%
	やや早い	10	9%
	丁度良い	69	61%
	やや遅い	21	18%
	遅い	6	5%
	無回答	6	5%
	計	114	100%
配達者マナー	大変良い	45	39%
	良い	48	42%
	普通	14	12%
	悪い	0	0%
	大変悪い	0	0%
	無回答	7	6%
電話対応	大変良い	24	28%
	良い	44	51%
	普通	10	11%
	悪い	0	0%
	大変悪い	0	0%
	無回答	9	10%
	計	87	100%
総合評価	大変満足	17	15%
	満足	64	56%
	普通	24	21%
	不満足	0	0%
	大変不満足	0	0%
	無回答	9	8%
計	114	100%	

項目	品名	件数
好きな おかず	魚（煮魚等）	30
	煮物（野菜等）	23
	天ぷら	14
	肉	13
	揚げ物（とんかつ等）	11
	カレー	9
	野菜	8
	サラダ（ポテト等）	5

項目	品名	件数
嫌いな おかず	魚（干し物含む）	16
	肉	9
	揚げ物	7
食べたい おかず	揚げ物（とんかつ等）	9
	魚（煮魚等）	6
	肉	5
	ハンバーグ	3
	煮物	3

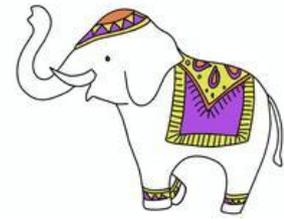
- ・ ご飯の量と炊き方は、それぞれ84%と80%の方が「丁度良い」と回答されました。
- ・ おかずの量と味付けの「丁度良い」はそれぞれ78%と73%とご飯に比べると下回っております。諸物価値上がりの厳しい状況下ですが、多くの方にご満足いただけるよう努力してまいります。
- ・ 今回は「おかずの彩り」と「お弁当の盛り付け」の項目を追加しました。いずれも普通と回答された方が最多でした。今後はワンランク上を目指します。
- ・ 配達時間は、人手不足や配達順路などの関係でご希望の時間帯に訪問できず、ご迷惑をお掛けしております。順次、解消に向け努力致します
- ・ 好きなおかずの最多は今回も魚でした。次いで煮物、特に野菜の煮物は毎回上位ですが、今回は前回より多くの方が選ばれました。3番目に多かったのは天ぷらでした。天ぷらも毎回上位にあります。
- ・ 嫌いなおかずの最多は今回も魚でした。次いで肉類、揚げ物でした。
- ・ ご意見欄に励ましのお言葉やあえて苦言を記された方など貴重なご意見ありがとうございました。
- ・ ご質問を記入されて氏名を記入された方には個別に回答致します。今回無記名だった方もお電話いただければ回答致します。
- ・ アンケートにご協力いただきました皆様ありがとうございました。



デイサービス活動

国立の大学通りの桜を見にきました。





すずらんのお料理

すずらんでは、高齢の方が安心して食べられ、更に子供さんや若い方にも安心して食べていただけるように昔ながらの家庭の味を大切にしたい美味しい料理を作っています。ご参考になればと思い「すずらんのおいしい料理集※」の中からいくつかの料理をシリーズでご紹介します。第16回は「ドライカレー」です。

※「すずらんのおいしい料理集」は、すずらん創業30周年（2017年）を記念して、創業者（前理事長）故高橋恵美子がこれまで調理した中から代表的な料理をまとめました。



食欲不振の時、野菜のやわらかい旨味と香辛料で食欲を出し、野菜を摂ります。

材料（4人分）

合挽き肉	200g
玉ねぎ	80g
にんにく	大1
人参	80g
ナス	80g
ズッキーニ	40g
パプリカ	40g
カレー粉	大さじ2
中濃ソース	大さじ2
ケチャップ	大さじ2
醤油	大さじ1
コンソメ	5g
塩	少々

手順

- ① ひき肉に塩、カレー粉をなじませ、酒（分量外）をあわせ、1時間程度おく。
- ② にんにく、玉ねぎ、人参はみじん切り、ズッキーニは1cmくらいの輪切り、パプリカは5mmくらいのさいの目切りにする。
- ③ 鍋に油を熱し、にんにく、玉ねぎ、人参をよく炒め、合挽き肉を加えてさらに炒める。火が通ったら残りの調味料を入れ10分煮る。

調理のポイント

肉に調味料をよくなじませ、煮過ぎないのがポイント。

ドライカレー

変化を楽しむ料理

26



すずらん会員



寄 付
金員

梅原照枝様

谷合秀子様

永瀬よし子様

山田美佐尾様

匿名2名様



ご支援・ご協力ありがとうございました。



すずらんは昼食・夕食も配達致します。

配達時間 昼 11時～13時頃

夕 16時～18時頃

料 金 1食 700円

利用日 月～土曜、祭日は営業

(日・年末年始はお休みです)

※おかゆ、キザミもご相談ください

お問い合わせ 042 - 571 - 5804

(受け付け時間 9時～18時)

春の訪れとともに桜が満開となり、新たな始まりを感じる季節になりました。しかし、ここ数年で花粉症を発症し、この時期は悩みの種でもあります。薬を服用したり、花粉よけスプレーを使ったりと、さまざまな対策を試していますが、毎年くしゃみや目のかゆみに悩まされることを思うと、憂鬱な気持ちになります。最近では花粉を出さない杉も開発されているようなので、一日も早く植え替えが進んでほしいものです。

高橋

