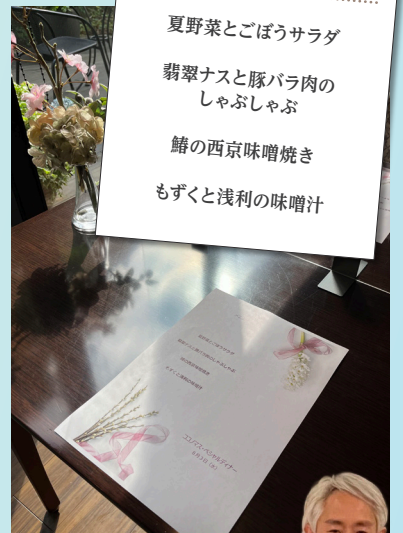




『出張シェフ』スペシャルディナー

都内施設を中心に、シマダグループが運営する Bar&Restaurant COCONOMA の菱沼シェフによる、出張スペシャルディナーが開催されました。

入居者の方々に外出気分を味わっていただこうと、コロナ禍に始まった本プロジェクト。普段の食事とは一味違うちょっとおしゃれなディナーコースをご提供。シェフのレシピはそのままに、健康状態に応じて刻み食やミキサー食などにも対応しております。皆さまに食べる楽しみを感じていただけるよう、今後も定期的開催してまいります。



COCONOMA GRAND CHEF 菱沼 欣也 / Kinya Hishinuma

1970年、福島県生まれ。武蔵野調理専門学校を卒業後、「晴海グランドホテル」で料理人としてのキャリアをスタート。その後、「レストランキハチ」で料理技術を磨き、経営についても学ぶ。2012年10月、ココノマのシェフに就任。



学生向けインターンシップ始動！



『介護×〇〇 ～次世代の介護を考える～』をテーマに、2024年度に卒業予定の学生へ向けたオンラインインターンシップ（職業体験会）を開始いたしました。お客様に喜んでいただける、新たな介護サービスとは何か。年齢に関係なく、自分らしく、生きがいをもって生活するには何が 필요한のか。「不動産」「ホテル」「介護」「飲食」「保育」「旅行」と多岐に渡る事業を展開するシマダグループだからこそできる、新たな介護サービスについて伝えながら、次世代の人材確保と育成に努めてまいります。

☆ 砧公園 ディナーショー ☆

ガーデンテラス砧公園にて、日々の楽しみである「食」を彩る特別企画として、スペシャルディナーショーを開催。音大出身の職員達による生演奏を聴きながら、この日の為に考案した特別メニューをご堪能いただきました。これからも皆さまに最高のおもてなしができるよう、定期的を開催していきたいと思っております。



祭 尾山台夏祭り

入れ替え制による感染対策を行いながら、今年もガーデンテラス尾山台にて夏祭りを開催いたしました。入居者の皆さまにもご協力をいただき館内装飾などを準備。「あれは私たちが作ったのよね!」と嬉しそうに当日をむかえました。

ノンアルコールビールやお祭りならではのお食事に舌鼓をうちながら、「懐かしいわね!」と射的・ヨーヨー・くじ引きなどを楽しんでおられました。最後は恒例の尾山台音頭を皆で歌って踊り、大盛況のもと幕を閉じました。



「ひばりのガーデニング」

ミニトマトにピーマン、ゴーヤにきゅうりが大豊作!

気温が高かった分、ミニトマトやピーマンなど、夏野菜が大豊作! デイサービスでお召し上がりになったり、夕食に活用されたり。「庭で育てた野菜を収穫して食べる」楽しさを満喫していただきました。

育てた藍で、たたき染めやストール染めに挑戦!

庭で栽培した「たで藍」の葉っぱをハンカチに並べ、ハンマーで叩いてハンカチを染めました。作業への集中力が高く、個性的なデザインも多く生まれ、発想力の豊かさに驚かされました。

グランジュール尾山台では、藍の葉っぱをミキサーにかけ、シルクのストールを染色。液に浸け空気に触れさせる工程を何度か繰り返すことで、綺麗なコバルトブルーに染め上がり、歓声が沸き上がりました。染めたハンカチやシルクストールを、嬉しそうに普段使われている様子を見る度に、園芸セラピーの意義を強く実感し、今後もさらに活動を深めていきたいと考えています。



シマダグループ グリーンマネージャー / 園芸セラピスト
Toru Yamamoto 山本 達