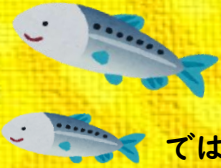


手作り、出来立て、温かい！

安全、楽しい昼食をご提供しています



DHA&EPA ドコサヘキサエン酸、エイコサペンタエン酸



人間はDHAを体でほとんど作ることができないため

基本的には食事に取り入れることとなります

では、どんな食材から取り入れるかとなると、やはり魚です(特に青魚)

魚を食べるほど血液中のDHA濃度が高くなり、

血中のDHAが高いと認知機能低下リスクは低くなるというわけです

青魚
アジ、サバ、
イワシなど



サバの煮つけ

BDNF 脳由来神経栄養因子

脳に存在するたんぱく質の一種「BDNF」を増やせば

海馬の肥大を促し、物忘れや認知症を予防できる可能性があるようです

神経細胞の生存・成長を始めとして脳細胞の増加には不可欠で、現在、

神経疾患治療に応用可能な蛋白質として着目されています

チーズ
乳製品



かぼちゃのカマンベール和え

ミモザ品川八潮デイサービスの特徴

- DHA, EPA, BDNFを必ず1品取り入れています
- **手作り、できたての温かい** 食事をご提供させていただきます
- 季節のお料理、季節の食材を大切にしています
- 一人一人のお好みに合わせて、きざみ、ミキサー食など細やかな対応が可能です
- 毎日淹れたてのコーヒーをお出ししています
- お取り寄せおやつや、手作りおやつも提供しています
- 週に一度、おやつレクレーションを実施しています



ミモザの昼食は、専属の調理スタッフが心を込めて出来立ての温かい食事をご提供させていただきます。

常食



ミキサー食



刻み食



おやつレク



ティータイム♪



お問い合わせはこちら
ミモザ品川八潮

〒140-0003

品川区八潮 5-5-7



03-3790-7780

ミモザ品川八潮

