

# くにうみの里食事だより

平成30年5月発行



少しずつ暖かい日が続くようになってきました。  
お天気の良い日はお部屋に日差しが入ってきて気持ちが良いですね。



今回の食事だよりでは、ご利用者のお食事を作っている厨房での調理師のお仕事をご紹介します。



厨房内

厨房では11人のスタッフがご利用者のお食事を作っています。



下処理室では野菜の洗浄や食べやすい大きさに野菜を切ったりと調理の準備をしています。

下処理室での作業風景

みなさんからのリクエストの多かったお好み焼き



バリオクッキングセンターという調理機器を使用してお好み焼きを作りました。

大きな鉄板でお好み焼きを焼いたり、お肉の炒め物やおでん等の煮物が柔らかく調理できる機器なんですよ！！



盛り付け



お好み焼き好評であったのでまた作りますね。



スチームコンベクションオーブン  
蒸し物や焼き魚などいろんな料理ができます。



洗浄室では食器やトレイなどの洗浄を行っています。

厨房職員より・・・

「美味しかった～。」「〇〇〇食べたい。」「また食べたい。」との声みなさんから聞こえてくると、「よし！次も！」と励みになります。調理の工夫や食べやすく喜んで頂ける料理を提供できるようがんばりますね。



【お知らせ】  
6月行事食を企画していますのでお楽しみにしてください。  
また、さるといりばらの時期にはいびつ餅作りを考えています。  
詳細が決まりましたらお知らせしますね。



水分補給を忘れずに！！  
カラダの大切な機能のほとんどは水を含んでいます。  
のどが乾いてなくても水分補給を行ってください。

