

手作り クッキング



お好み焼き



・・・『ふう～ふう～』しペローと完食・・・

総務管理課 管理栄養士 木村 美穂
施設サービス課 介護福祉士 濱野 繁代

COVID-19 や Influenza 等の感染症が収束せず、定期的な季節行事やボランティア慰問等も全面休止中で、相変わらず面会制限・外出行事も自粛され、単調な入所生活の日々を強いられています。せめて『食』を通して家庭的な温かさを感じてもらい、少しでも元気になって頂きたいという職員有志の企画・発案で2月7日（水）“お好み焼き”を3年ぶりに提供しました。

入所で 手作りクッキングとして『お好み焼き』実演の掲示ポスターを見ながら「おやつは お好み焼きやね！」と井戸端会議に花が咲きました。「粉もの 好きですか？」という職員の問いに「大好き！」との返事が返ってきました。昼食後ですが1枚（利用者さんによっては2枚）ペロリと平らげておられました。



お好み焼き粉に絹ごし豆腐や長芋とろろを入れ、ふんわりした仕上がりとなっています。また、豚バラ肉を用いることが多いですが、固く食べづらくなるので、今回は ロースの豚肉を使用。その他キャベツ、青葱、天かすと生地には粉かつおを入れて焼きました。



おいしかった!!

