

手作り クッキング



お好み焼き



・・・『ふう～ふう～』しながら ペろーと完食・・・

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

6月5日(水)入所者に手作りクッキングを行い『お好み焼き』に挑戦して貰いました。従来までは『食』を通じて家庭的な温かを感じてもらい、少しでも元気になって頂きたいという職員有志の企画・発案の下でリクエスト聞き 人気の高いレシピを選び、職員がクッキングしていましたが、今回より 材料を刻んだり、調理をして料理作って貰いました。入所者に卵を割ってもらったり、キャベツを切ったり、粉を入れて混ぜてもらったり、焼いた生地をひっくり返してもらったり、ソースを塗ってもらったりと役割分担を決めて一緒にクッキング行ってもらいました。11月までメニューも決めてあります。

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。熱くなったホットプレートにネタを載せると「ジュ～ジュ～」といい音がして、上に豚肉をのせると廊下にまで食慾をそそる 独特のこうばしい馨りが漂っていました。両面がキツネ色に焼き上がった処で お皿へ盛り付けて、ソースやマヨネーズ お好みのものをチョイスして貰いました。

昔、お好み焼き屋さん経営されていた方もあり、色々な話を聞かせて頂きました。その方のお店は 夕食時間帯のみ、店を開けていたためアルコールは提供せず、コーラー等のソフトドリンクのみ出していたが、お馴染みの常連さんもいたそうです。独特の裏ワザとして、生地に(粉末の)タンサンを入れると一味違った美味しや、キャベツは表より裏から切った方が切りやすい等々の色々な裏話を教えてもらいました。

