

1年ぶり



# 握り寿司 実演



・・・リクエストメニューNo1に笑顔万彩&満足顔・・・

管理栄養士 木村 美穂

今年も異常な猛暑が続き、各地で食品による集団食中毒（うなぎ弁当・駅弁・流しそうめん・東南アジア料理等）が発生。黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・カンピロバクター・O-157・赤痢菌・ノロウイルス・ウェルシュ菌等が検出され開催を危惧しておりました。処が利用者の方々に「食べたいものは？」と尋ねると常にリクエストメニュートップが“にぎり寿司”です。衛生管理等に十分に気を配りながら、10月9日に丁度一年ぶりに“にぎり寿司の実演”を行ないました。多目的ホールの舞台上に実演テーブルを設置し、配食委託提供している（株）レパストに目の前で寿司を握ってもらい、好きなネタを食べて頂く催しです。準備時点で「近くで見ながら食べられるなんて嬉しい！」と期待の声や中には「アルコールはでないの？」と注文をつけられる方もありました。

最初に横山 光昭理事長から「8日は“寒露”で野の草花に冷たい露が宿る頃で秋たけなわで、お米の収穫季節。此の処空の移ろいが非常に目まぐるしく、つい先程まで汗ばむ陽気だったのに、冷たい雨が降る。かと思うと、雲間から澄んだ日差しが届く。一日の中でもぐるぐる天気が変わり、日中と夜間の寒暖差が非常に大きいため体調を崩し易い季節。本日はリクエストメニューの第一位は握り寿司の実演。目の前で握られたお寿司を存分に召し上がってください。因みに第二位は天婦羅の実演、第三位は鍋料理です」

と挨拶。献立はトレイに寿司（稲荷寿司・玉子・えび）と小皿に醤油、汁物のうどんが載っておりました。三原所長より「本日はマグロ・鯛・サーモン・玉子・穴子を握ります。お勧めはマグロです」と食ネタ紹介があり「たくさん食べて頂きたいので、シャリは小さく握っています」と伝えてくれました。こういう心遣い嬉しいです。

