



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

入所の方々に「食べたいものは？」と尋ねると 常に リクエストのトップメニューは“にぎり寿司”です。処が 今年は異常な猛暑が続いたため、例年より 1 か月遅らせて、11 月 12 日 衛生管理等に十分に気を配りながら“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、配食委託の（株）レパストに 目の前で握ってもらい、好きなネタを食べて頂く催しです。準備時点から「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「今回 アルコールは？」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「西高東低の冬型気圧配置となり、3 日近畿地方に「木枯らし1 號」が吹き、7 日は『立冬』 22 日は『小雪』。短い秋が終わり、一気に 東北以北では雪化粧となり急に寒くなりました。此の処 季節が目まぐるしく変化し日中と夜間の寒暖差が大きく、体調を崩し易いシーズン。毎回 大好評を得ている握り寿司の実演。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。

気になる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て。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。お勧めはサーモンです」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。

