

2022/07/30

リトルハウス通信

今回のリトルハウス通信では、リトルハウスで提供されている昼食を皆さまにご紹介したいと思います。

リトルハウスでは開所以来、栄養バランスの取れた手作りの昼食を利用者、職員が一緒に食べています。

(ちなみに利用者の方は事業所からの補助により1食100円で昼食が提供しています)

昼食を作るにあたって、2名の調理師の方に毎日交代で来て頂き、利用者の方と一緒にその日の昼食の調理を行っているんです。

昨今は新型コロナウイルスの影響で、朝、その日昼食で使う食器のすべてを熱湯で10分間煮沸消毒を行い、調理中は使い捨てビニール手袋を完全着用し、食材から食器に至るまで、直接素手では触らない事を徹底しています。

そして…、出来上がった昼食は全員黙食。それが新たなマナーとして定着し、かれこれ2年半以上が経過しました。

そんな中で、リトルハウスではどのような食事が作られているのか、最近のメニューをいくつかご紹介したいと思います！！



サツマイモとお肉の炒め物。時々出るメニューですがなかなかの美味しさです。



こちらは冷やしたぬきうどん。この日は蒸し暑かったので、みんなのリクエストにより温かいお蕎麦から冷やし蕎麦に変更になったんです。



ハヤシライスの上に添えてあるお漬物は、調理師の方がつけて下さっている自家製です。これがとにかく美味しいんです。



鶏肉のチーズ&マヨネーズ焼。フライパンで焼いたあとオーブンで仕上げました。



豚肉の味噌ケチャップ炒めという珍しいおかずです。初めてのおかずでしたが、酸味と甘みのバランスが絶妙な美味しさでした！

今後もリトルハウス通信にて、昼食のご紹介をしていきたいと思います！（鈴木）