



平成27年11月30日(月)



お寿司の日♪開催!

寒い冬が迫ってまいりました！秋田の冬はやっぱりしんどい(*_*)なかなか外出する機会が減る季節と思いますので、デイサービスセンターのぞみでは外出気分を味わっていただきたく、お寿司屋さんに行った気分を味わっていただきたいイベントを実施しました！

当日は、大漁旗とのぼりを用意しお店屋さんの雰囲気を出しました。来て頂いた皆様は、いつもと違う雰囲気にもびっくり！本格的な演出に話題は終始お寿司がネタに（笑）

そして本番！ケアホテルのぞみの調理員：木村が当日仕入れた【ブリ】一匹を解体し、寿司ネタに！豪かな包丁さばきと綺麗に切り落とした切り身は皆様を圧巻。

この日の為に、埼玉より来て頂いた職人さんにさばいたブリをはじめとする各寿司ネタを目の前で握ってもらいました！

日頃の昼食とは一味もふた味も違うお寿司の提供に「いつもは3貫ぐらいしか食べれないのに今日は全部食べてしまった」「外出するのはおっくうでお寿司屋さんにも行けないけど、行った気分を味わえた」等皆様から喜びの声を頂きました♪



大漁旗と寿司屋ののぼりで雰囲気満点！
「へい！らっしゃい♪」



調理員木村によるブリ解体ショー！
1匹まるまるさばいております！



職人さんによるにぎり寿司は、しゃりも柔らかく食べやすいようににぎって頂きました。



お代りの分もご用意させていただきましたよ！
新鮮なネタをとくとご賞味を♪



全員そろって「いただきま〜す♪」
豪華な食事に自然と笑みが（笑）

当日のおしながき

お寿司
(ぶり・マグロ・はたて・サーモン
蒸し海老・出汁巻き卵)

茶碗蒸し

お吸い物



調理員
木村 優子

～調理員より～

今回の【鰯(ぶり)】は1匹丸ごと捨てるどころがなく2日に分けて全部分を使いました。

当日は切り身部分で寿司ネタとして使用しましたが、翌日には昼食にデイサービス・ショートステイの汁物として「ざっぱ汁」、ショートステイの夕食には「煮魚」として、余すことなく調理させていただきました！

皆様、新鮮な【鰯(ぶり)】のお味はいかがだったでしょうか？

