



TMS食堂



6月26日 今回のお楽しみメニューは 「巻寿司」



献立内容

- ・巻寿司
- ・筑前煮
- ・ところてん
- ・すまし汁

巻寿司の海苔は食べる時、のどに詰まらせてしまう恐れがあるため、今回使用した海苔については、風味豊かで、食べる時に歯切れの良いものを使用しました。



TMS食堂



厨房内の風景



この日は総動員で、本部調理指導課指導の下、みんなで巻き巻き♪

オーダー表の提出のため厨房をのぞくと一からまきまきしている様子が！脱帽です・・・

巻寿司 調理時のチェックポイント

- ・酢飯は時間が経過すると、酢が飛んでしまうので、酢飯を準備したら迅速に巻きます。
- ・巻く際はしっかり力を均等に入れながら巻くようにします。(巻きがゆるいと切った際に崩れやすくなります)
- ・巻寿司を切る時は小まめに包丁を洗い、水気をペーパーで拭き取ります。(海苔と酢飯が包丁にくっつきやすくなるのを防ぐことができます)



TMS食堂



利用者様のお食事の様子



利用者様からは「普段、巻寿司は食べないから久しぶりに食べれて良かった」「海苔が切れやすくて食べやすく美味しかった」との有難いお言葉をいただきました！

華やかな食事を前に
みんな楽しそう！

次回のお楽しみメニューは

「うな散らし」

を予定しています。お楽しみに♪
3