



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とき、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、食べるとき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ー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