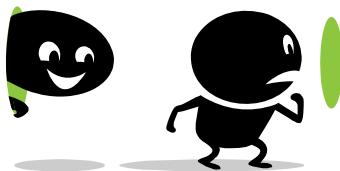
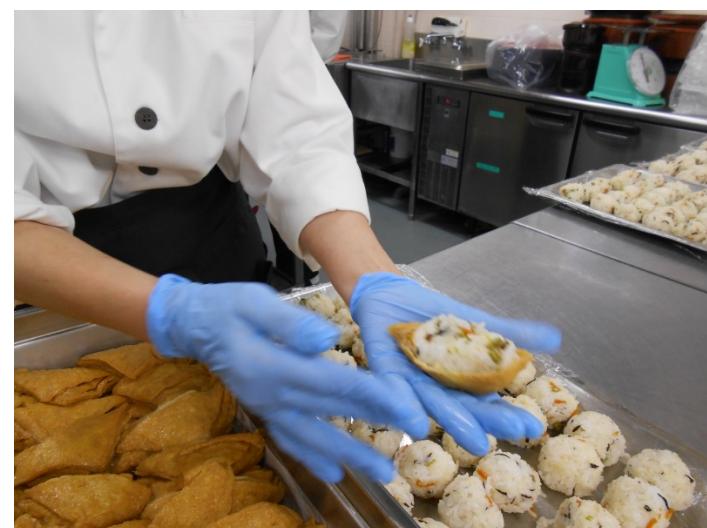


今月のお楽しみメニュー



8月26日は『五目いなり』でした。
皆様からご好評頂いて、TMSスタッフ一同もう
れしく思っています。
こちらで提供しているごはんの水分量は、お米の
重量に対して約1.8倍となっています。
(通常は、お米の重量に対して約1.2倍程度)
今回は五目いなりということで具も入るため、通
常の水分量でご飯を炊き上げると、やわらかくな
りすぎてしまうため、水分量の調整には細心の注
意を払いました。

スタッフ総動員で、一つ一つ手作業で愛
情たっぷりにご飯を詰めました。

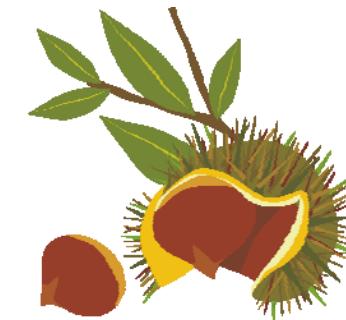


ピックアップ！

- 『ごはんの水分量』にちなんで、
◆おいしくご飯を炊き上げるために気を付けていること◆
- ①お米は高温多湿を嫌うため、保存場所は風通しがよく、涼しい場所へ。
 - ②お米を洗米した後のザル上げは、30分以内に留める。
※空気に触れて乾燥し、割れの原因となるため。
 - ③浸水時間は最低でも30分以上。
※理想は2時間程度です・・・



9月26日のお楽しみメニューは『栗入り炊き込みごはん』です。
10月のリクエストもお待ちしております。



スタッフ紹介



8月28日より入社しました井手です。
まだ何も分かりませんが、若い方の力をか
りて早く仕事に慣れたいと思います。
どうぞ宜しくお願い致します。

