

栗野先生の 私の イベント

● 第6回 敬老の日



手作りの箸袋でいただきます

今年はどんなごちそうかな？皆様の期待に応えられるよう、毎年趣向を凝らして企画。鶴亀の熨斗がテーブルに並び、箸袋に添えられたメッセージに、ご利用者様も笑みがこぼれる。

今回はお弁当箱に盛り付けた「敬老御膳」。いつもの器をお弁当箱に変えるだけで格別なお食事に。扇形に整えられたお赤飯、冬瓜にはちょっと贅沢に蟹のほぐし身も。紅葉人参が秋を演出し、お祝いの席をいっそう華やかにしてくれる。

ここが
ポイント

心が満ちる、おもてなし。



メッセージ入りの箸袋と、お弁当箱に添えられた色鮮やかな熨斗。どちらも栗野先生こだわりの手作り。

常食の盛り付けが大変な中、調理員さんたちがペースト食にも文字を書いたり、綺麗に盛り付けをしてくださいました。みんな自然とおもてなしの心を持って取り組んでくれています。例年はお品書きにメッセージを添えますが、他にはないものを作りたかったので、今回は手作りの箸袋にしてみました。

社会福祉法人 共愛会
特別養護老人ホーム 共愛の里
管理栄養士 栗野先生
インスタグラム @y_kurino



敬老の日にオススメのレシピ

＼ 舌でつぶせるやわらかさ /

魚の幽庵焼

材料(4人分)

- ・ やわらくマルシェブロック
赤魚風 1P(240g)
- ・ しょうゆ、酒、みりん適量
- ・ 塩 少々

作り方

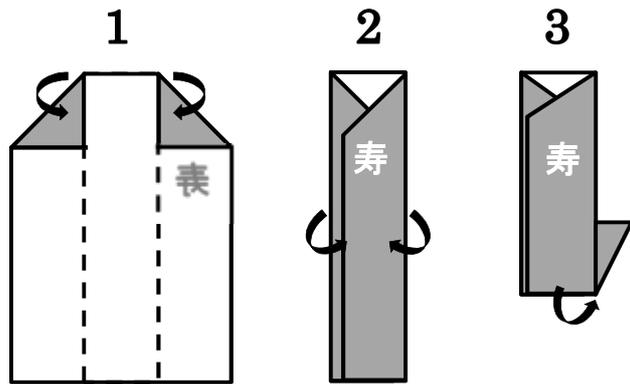
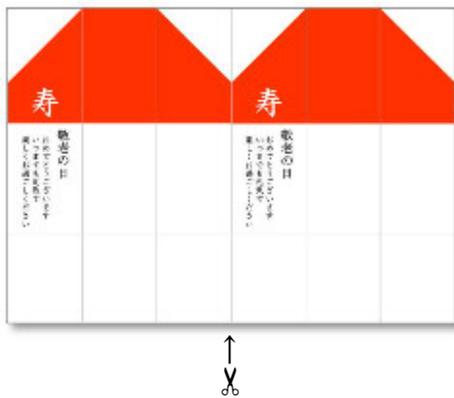
- ①「やわらくマルシェブロック」を約20分間蒸し、切り身形に切る。
(目安：1個60g×4切れ)
- ②合わせた調味料を表面に塗り、加熱する。
(スチコン コンビモード 220℃ 約3分間)



わくわくする時間



イベントを盛り上げてくれるアイテム



いつもとは違うおもてなし

↑ メッセージ入りの箸袋

テンプレート「箸袋」をA4用紙に印刷。半分に切り、上図のように折って、箸袋の完成。

お好きなメッセージを添えられる無地タイプもご用意しました。

デザインは2種類からお選びください。

*お箸と用紙が触れますので、気になる場合はご配慮の上、ご使用ください。