

栗野先生の 私の イベント

● 第7回 天ぷら屋さん

イベント作りを一緒に楽しむ

大好評の屋台レクシリーズ。今回は揚げたてを楽しめる天ぷら屋さん。普段は難しいアツアツサクサクを提供できる貴重な機会に、和気あいあいと準備もすむ。



目の前で丁寧に揚げしてくれる粋な演出で、油の音がフロアに心地よく響く。屋台には漢字の短冊がずらり。天ぷらが揚がるまでの間、みんなで読み当てゲームに熱中。暖簾はご利用様と栄養士と一緒に飾り付け、作り上げる過程を楽しめるのも、屋台レクの魅力だ。

ここが
ポイント

みんなで作る暖簾と、揚げたての美味しさ。



主役のえびがカラリと揚がったら、温かいごはんにのせて、特性のタレをかけて天丼に。揚げたてをお楽しみいただくために、素早い配膳は職員さんと栄養士の腕の見せどころ。



大量調理では難しい“できたて”を味わえる機会を、屋台レクを通して叶えられるようにしています。



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
Instagram @y_kurino

天ぷら屋さんにオススメのレシピ

＼ 歯ぐきでつぶせるやわらかさ /

白身魚の天ぷら

材料(10人分)

- ・ ソフミート白身魚 1P(500g)
- ・ 衣 適量
- ・ 揚げ油 適量
- ・ 天つゆ 適量

作り方

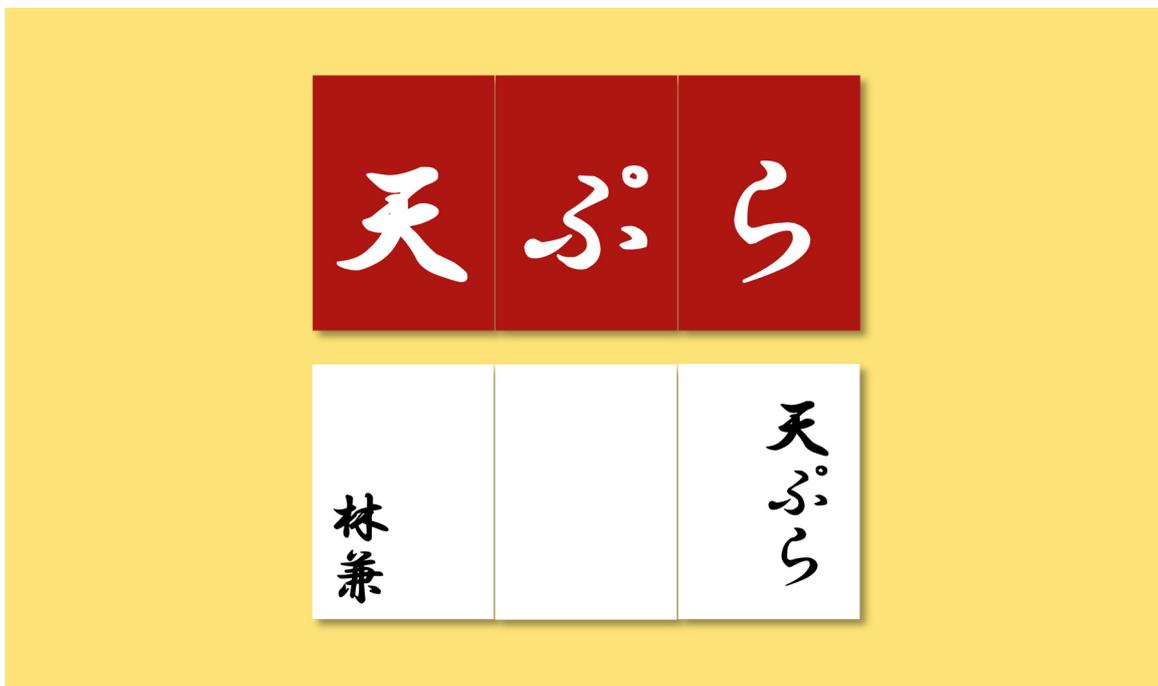
- ①凍ったままの「ソフミート」を蒸し、魚の切り身形に削ぎ切りにする。
(目安：1個25g×20枚)
- ②①に衣をまともせ、中温の油で揚げる。
- ③②を天つゆに浸す。



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



みんなで作って飾りたい

↑ 天ぷら屋さんの暖簾

テンプレート「暖簾」をA4用紙に印刷。暖簾のように屋台に貼って完成。
屋台の幅に合わせて調整してください。
上品な芥子色と赤銅色、白色の3色をご用意しました。
お好みで店名を添えてください。

漢字の読み当てゲームにもなります

→ 短冊

テンプレート「短冊」をA4用紙に印刷。切り分けて、屋台に貼って完成。
「ソフミート」を含む28品目をご用意しました。
品目の追加には、無地のテンプレートをご活用ください。

