



● 第9回 お寿司屋さん

みんなが好きなお寿司だから

「明日はお寿司ですよ」ご利用様が談笑されているフロアに、前日から暖簾を出して準備万端。お寿司と聞くと、みんなウキウキ。一緒に短冊を貼ってくれるご利用者様も。明日が特別な日に変わる。



屋台に次々と並ぶ寿司桶。生もののため、握る作業は厨房で行われるが、暖簾を垂らしたこの屋台が特別な雰囲気演出してくれる。桶でいただくお寿司はまた格別。冬だけの、ご褒美のような時間。

ここが
ポイント

食べたい思いに寄り添う一軒。

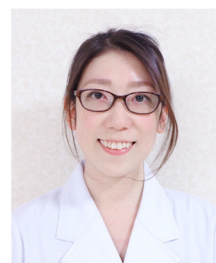


魚への漢字の読みあてゲームは介護士さんの進行で。さて何問当たったかな？答えは、お寿司屋さんでよくみるあの湯呑みに。紙コップで手作りした、ちょっとしたこだわり。



当施設では、お刺身などの生ものは、衛生面や安全面を考慮して冬の時期だけ提供しています。ご利用者の幸せな食事の時間を増やせるよう、みんなでイベントを工夫して取り組んでいます。

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



お寿司屋さんにぴったりなレシピ

＼ 歯ぐきでつぶせるやわらかさ /

にぎり寿司

材料(25人分)

- ・ ソフミート魚シリーズ
お好み 1袋 (500g)
- ・ 寿司飯 適量

作り方

- ①凍ったままのソフミートを蒸し、寿司ネタ形に削ぎ切りにする。
(目安：1枚5g×100枚)
- ②①を寿司飯にのせて握る。





イベントを盛り上げてくれるアイテム



前日から飾りたい

↑ お寿司屋さんの暖簾

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。
上品な紺色と若草色、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。

旬のおすすめをご用意ください

→ 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15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。

