



# 旬の風 188号 (2017年12月)

2017年も12月を迎え、街も心なしか慌ただしくなってきた気がします。

旬のメンバー募集のチラシを眺めながら、ワーカーズコレクティブという働き方に興味を覚え、「社会貢献につながる仕事をしたいと思っている方は一緒に働きませんか」というひと言に心動かされて、私も働いてみようかしらと思ってから迷うこと数年間。ようやく意を決し、電話をしたのが3年前のこの時期でした。

30年近く専業主婦だった私に果たしてつとまるのだろうかと心配でしたが、家族に背中を押してもらい、メンバーの方々に支えられ、様々な事を教えていただきながら今こうして働いていることをこころから感謝しています。

「デイセンターさくら草」での食事作りは様々な食事形態の方々がおられ、出来上がった食事を一口に切って提供する方、みじん切りにする方、ペースト状にする方等、一人ひとりにあった形態でお作りしています。ペースト状のものは味が凝縮されるのかとてもおいしいです。

季節の食材を使い、味や色合いを工夫して、日々メニューを検討しながらより良いものを提供できるように努力しています。ごちそうさま、美味しかったです、作り方を教えてください等、かけてくださる一言一言に励まされて、また明日からも頑張ろうと思う今日この頃です。 (K)

## メニュー担当者からの一言

12月のメニューには根菜を多くとり入れています。  
寒い季節は里芋、蓮根、牛蒡など、根菜を食べると体が温まるといわれますが、正月のおせち料理に欠かせない食材でもあります。  
旬の冬の人気メニューに「いため煮なます」があります。  
初めていため煮なますを食べたとき、  
紅白なますとは違う味わいにびっくり！  
それ以来、年末に沢山作ってお正月の三が日に備えています。  
どうぞ、旬の炒め煮なますをお楽しみください。