



# 旬の風 207号 (2019年7月)

朝、駐車場に車を停めてさくら草までの数分間、毎回必ずやることがあります。それは空を見上げて深呼吸をすること。そして「今日も一日頑張れますように」と聞こえないようにつぶやきながらさくら草に向かいます。

「おはようございます」メンバー同士挨拶を交わし、朝礼をしながら、アレルギーの方や別に作る方はいるか、どのメニューの担当になるか、などを確認しつつ仕事がスタートします。仕事の覚えもスピードも遅い私ですが、メンバーの皆さんに助けられながら日々お仕事が出来ることを感謝しています。

さて、さくら草では給食会議というのがあります。一か月間の給食の感想や要望など職員の方々とディスカッションの時を持ちます。味はどうだったか、異物混入などはなかったか、など確認します。

基本は利用者さんに楽しく美味しく食べてもらうことが一番大切な事なので利用者さんに合わせて別に作ったりと色々工夫をしています。

ペースト状ひとつにしても、食べやすい硬さを工夫しています。

これからも、見た目もきれいで味も美味しい、そして栄養バランスの良い食事作りを目指して頑張っていきたいと思っています。

( K )

## ★メニュー担当から・旬の食材紹介 純国産鶏種「さくら」と「もみじ」

旬の日替わり弁当は、毎月担当になった者が主菜と副菜のバランスを考えながらメニューを考えています。でも、実は毎日変わらないものが・・・目立ちはしませんが地味に人気があり、毎日お弁当箱の指定場所に鎮座しているもの・・・そう、卵焼きです！！

旬の卵焼きは、毎朝出汁をとるところから始まり、一本一本丁寧に焼いています。

同じ調合で焼いていても、焼く人によって、味も見た目も個性が出ます。

そんな、旬の卵焼き、実はとってもこだわった卵を使っています。

日本の環境に合い健康に育つように日本国内で育種改良された希少な鶏種

純国産鶏種「さくら」と「もみじ」の卵です。欧米で改良された外国鶏種とは違い

夏の高温多湿の環境にも強く日本の風土に適している上に、何世代もさかのぼって確認することができます。また、飼料は遺伝子組み換えではない(NON-GM) 収穫後農薬を使用しない(PHF)

ものに加え、国産の飼料用米を配合したものを給与しています。光が差し込み、風通しも良好な養鶏所で育った健康な鶏が、健康な卵を産んでいます。

安全で健康な卵を使っての卵焼き  
心を込めて焼いていますので、是非ご賞味ください。

