



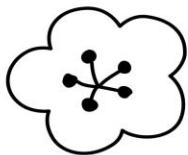
旬の風 213号 (2020年1月)

私がさくら草に来るようになって1年半になります。

最初は自転車で20分かかる通勤や、どこに何があるかなどから覚える仕事内容や今まで作ったことのない大量の調理など、暑くて慣れない中くじけそうになりながらもここまで続けてこれたのはさくら草の利用者さん職員さんの「ごちそうさま」という言葉や職場の皆さんのサポートのお蔭と、大変感謝しています。

初めてさくら草の給食を食べてびっくりしたのが出来合いや化学調味料を使わずに、こんなに美味しく作れるという事です。それは今の世の中でなかなか難しい事だと思います。外食やスーパーのお惣菜と違って優しい味ですが1(いち)から手間暇かけて手作りした給食をおいしかったな、うれしいなと思っていただけに毎日、がんばりたいと思っています。

(S)



メニュー担当より 旬の食材紹介 ～ 粉石けん ～

今月は食材ではなく洗剤の話です！！



旬で使っている洗剤は家庭から出る廃油を回収して油と苛性ソーダーから作る粉石けんです。油汚れもよく落ち、旬では調理器具・お弁当箱すべてこの洗剤を使っています。長時間洗い物に費やしていますが手が荒れません。そういえば子供が小学生の頃、PTAで廃油から石けんを作ろうという企画があり油汚れが簡単に落ちて驚いたことを思い出しました。旬は暮れやお盆、ゴールデンウィークなど長期の休みに入る前に大掃除をしますがその時も全てこの粉石けんです。換気扇の汚れも落ちます。



きれいになった厨房からまた一年お弁当をお届けしていきます。今年もどうぞよろしくお願いします。

