



旬の風 208号 (2019年8月)

突然ですが……この歳にしてやってしまいました、人生初骨折(^_^;) あれはゴールデンウィーク初日の4月27日 旬では長いお休みに入る前に厨房の大掃除をするのですが、その時滑って転んで左手首を強打(>_<:) ソッコで病院に行かせてもらったけれど、結果的に左手首の骨にヒビが入っていたと判明(※整形外科的にヒビも骨折の範疇だそうです) 利き腕が1ヶ月ほど使い物にならないトホホ状態に(T_T) 不自由してた間、普段は当たり前すぎて意識すらしてなかったけれど“自由に身体を動かせる有難さ”を痛感する日々でした。

ところで怪我直後に行った病院で、転倒のショックを引きずっていたせいなのか?? なんだか病院側と意思の疎通が上手くいかなかったみたいで支払いが労災扱いになっちゃってました。普通の会社ならばそれが当たり前なのだけけれど、私達はワーカーズ、誰かに雇われているという訳ではなく全員が共同経営者という形態なので、本来労災は適用できなかったのです。労災が使えない分、旬では傷害保険に加入しています。保障はそっちの方でしてもらえるので、病院には後日きちんと説明をして精算し直してもらいました。しかし不意の怪我でワーカーズであるという事を自覚させられるなんて思ってもみませんでした。これもある意味怪我の功名なのかもしれません。

ただ結果、痛かったんでこんなのは2度と御免なんだけど(^▽^:)

8月にはお盆という長いお休みでまた大掃除があります。職場の皆さん、我々は怪我しても簡単には治らないお年頃、怪我にはくれぐれもお気をつけあれ ☆(^_^)

(かめはは)

★メニュー担当から・旬の食材紹介

丹精國鶏 ～ 丹精に育てられた日本の鶏 ～

暑い夏、家では台所に立つのも辛く、さっぱり感単にと、素めんばかり作ってしまいがちですが(我が家だけ?) 旬ではバランスを考えてメニュー作りをしています。

なすやゴーヤなどのシュンな夏野菜に加え、良質なたんぱく質もしっかり取り入れたいものです。

今回はそんなたんぱく質の一つ、旬の鶏肉をご紹介します

旬では「丹精に育てられた日本の鶏」という、意味を込めて名付けられた「丹精國鶏」を使っています。

遺伝子組み換えでない穀物や、国産飼料用米を食べさせ、鶏舎の中で元気に歩き回って育ち抗生物質・抗菌剤を与えずに(原則として)飼育されています。

弾力のある噛みごたえと、鶏本来の深いうま味のある「丹精國鶏」
素材の味が引き立つ、ハーブ焼きや棒棒鶏から定番の唐揚げなど

いろいろな味でメニューに登場します。

ぜひお楽しみに!!

