# 2020.10　実演　そば打ち

2020.10.8（木）

そば打ち開始時間　　ショートステイあんず 11：00～　　デイサービスもも 11：30～
食事提供時間　　12：00

【　献立　】

**・手打ちそば**　　**・春菊の白和え**

**・肉きのこ汁（つけ汁）　・バナナ**

**・大根とつみれの柚子煮**

用意したもの：そば粉５ｋｇ
打ち粉 0.5ｋｇ　せいろ
食事用そば打ち開始：８：15～
職員食：あんず２食　もも７食

＊「**あんず**」・・実演そば打ちイベントに、利用者の方々は楽しみに今か今かと待たれていました。
「若い頃、そばを打っていたが機械で切っていたので包丁で切るのは初めて！」との声もあり、利用者の方３名、職員１名に切ってもらいました。
片手が不自由な男性の利用者さんは初めてのそば切り体験が嬉しかったようで、感涙を流されていました。

＊「**もも**」・・今年の「そば打ち」イベントでは、皆さん恥ずかしがってなかなか前に出て切ろうとされませんでした。３名の方と職員１名にそば切りをやってもらいました。
粉を練るところから実演してもらい、練ったそば粉の香りを嗅いだり、指で感触を見てもらったりしながら楽しみました。
そばの好きな方は意外と多く、「おそばは父母が好きだったのよ。食べさせたいわ」と90 歳を超える方が懐かしんでいらっしゃいました。
そばの茹で時間は？と質問も出ました。　→　茹で時間：１分だそうです。
２～３分茹でてしまったようで、やや軟らかめに茹で上がっていましたが・・
みなさん、喜んで食べられていました。　もちろん**完食**です！

**＜あんず＞**　　**楽しいそば切り体験です**

**＜もも＞**　**自分で切ったそばのおいしさはひとしお**