

2020.8 おやつ実演

お好み焼きバイキング

2020.8.28 (金)

食事提供時間 デイサービスもも 14:30～ ショートステイあんず 15:00～



【 献立 】 お好み焼き

材料：小麦粉、卵、キャベツ、桜えび、ソース、マヨネーズ、鰹節、紅ショウガ、青のり
用意したもの：フライパン・カセットコンロ・はけ
バット



おやつにお好み焼きを1個ずつ配り、前にてお替り分を実演。
お替り分のお好み焼きは、あらかじめスチコンで作っておき、皆さんの目の前で焼いて温め、たれやかつお節などを付けて配布。
お替り一人1個の予定で、やや多めに作っておいた。

*「あんず」・皆さんあっという間に1個目を食べられ、お替りする方には手を挙げてもらいました。ソースのいい香りが漂ったせいか、お替りを作るのが間に合わないくらいでした。

お替り1個/人の予定でしたが、4～5個食べられたかたおも以上にお替りされました。

男女共にお替りされ、足りない分は1個を2～3人に分けてお配りしました。

温かく、やや塩気のあるお好み焼きはとても美味しかったようです。

(事前聞き取りにより、1名は食形態ミキサーのためムース。

シュークリームに固定の方も Dr に許可をいただき、お好み焼き1個を小さくカットして提供。)

*「もも」・・しょっぱめのおやつが食べたいと意見をよくいただくデイサービスももです。

甘いおやつでなく、ソースとマヨネーズ、青のりの香りが漂うお好み焼きは大好評でした。

1個目は厨房で作り、提供時間まで時差があるので、熱々ではありません。

お替りしたほうが、あったかくて美味しい!とのご意見も。

夕飯が食べられなくなるけど…まあいいか。と召し上がられました。

もちろん、お替りも早かったです。

