

たのしく パクりんご

2020年
10月1日(木)
第3号
(食プロジェクト)

第3号は、「リブインさくら納涼祭」の様子をご紹介します。毎年、テーマを決めて催しや食事を開いてきました。今年度は、新型コロナウイルスの感染予防や自粛モードの中で、行事担当や厨房職員が中心となって例年と異なる開催となりました。

◆テーマ：昭和の横丁◆

昭和の横丁と聞くと、皆さんは何をイメージしますか。最初に、プロジェクト内でこのテーマを聞いたときは、横浜ラマーン博物館の中にある風景をイメージしました。今回は、行事担当や厨房職員の他に食チームも企画から参加させていただき、当日は、昭和を感じるポスターを掲示して雰囲気作りするなど、祭りの雰囲気と昭和の横丁という空気感がぴったりとマッチしていたと思います。



◆食事会(バイキング形式)◆
今年度は、各階でのバイキング形式で実施しました。たこ焼き・焼きそば・お好み焼き・ナポリタン・フランクフルト・とうもろこし・唐揚げ・焼き鳥・サラダ・スープといった屋台メニューを中心に選ぶ楽しさも味わっていただけたと思います。アルコールも提供です。



◆手作りスイーツ◆
今回も、調理師の野村さんに手作り納涼スイーツを作っていただきました。



夏をイメージしました。



◆オンライン花火大会◆
バイキングの混雑を避けるため、食事会の前後は屋上多目的ルームにて、プロジェクターを使用したオンライン花火大会を開いています。



編集後記：大西(障害者福祉施設みずき/食事支援課/調理師)

鈴虫の声も聴け、寝苦しさが少なくなりました。先日、地域交流の場としてみずきにcaf eatがオープンしました。

次号で、特集を組んでいきますのでよろしくお願いいたします。

