

結女だより

2016年12月1日発行
西東京市泉町3-15-28

◎企業組合ワーカーズ・コレクティブ結女
電話042-425-3800



寒さが一段と厳しくなりました。体調管理に気をつけましょう。

魚料理

結女では週2回は魚料理をお出ししています(焼魚や煮魚など)。

予算が限られている分、割合決まった魚になってしまいます(キンメや銀だらなどは無理!です)。骨が多い魚もお出ししないようにしています。

しかし、なるべくふっくら焼くとか、パサパサしないよう努力はしています。比較的煮魚は好評です。

その他黄身焼き(卵の黄身をのせて焼く)、更紗焼き(いろいろな具をマヨネーズで和えて焼く)、みそマヨネーズ焼き(味噌とマヨネーズのソースで焼く)など、いろいろあります。

メニューをぜひご覧ください。

《結女の揚げ物》

最近ニュースで話題になっていたのが、半調理品の冷凍メンチカツでO157にかかった人が多く出たことです。揚げるだけで便利ですが、中まで火が通った確認がしづらく、事故が起きてしまいました。

結女ではメンチやコロッケなどはその日の朝作ります。メンチ作りはまず朝挽肉を袋から出して半分炒め、玉ねぎとキャベツをみじん切りにし、肉と合わせて成形しパン粉をつけて揚げます。

作ってから皆さんのところに届くまで、時間がかかりませんので安全です。

食べる時はあっという間ですが、手作りの美味しさをぜひ味わってください

レモネードカフェ (認知症カフェ) 開催

12月24日(土) 12時15分～
ランチ 650円(コーヒー・デザート付)
場所 結女ランチルーム
※前日までにご予約下さい

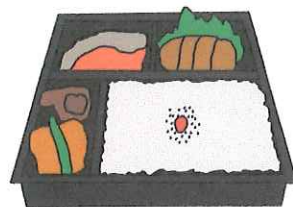
食事を楽しみながら問題解決しましょう。
包括支援センターや専門家の協力も得られます。
お一人でも、ご家族と一緒にどうぞ。
お気軽にご参加ください。

〔ひとことコラム〕

お昼ご飯を食べながら出てきた話を
少しご紹介します。

68年ぶりのウルトラスーパームーン。この日は月と地球との距離が近く、とても大きな月を見ることができた日でした。世の中にはなかなかお目にかかれないものがたくさんあります。ありがたさが何倍にもなりますね。
あなたのスーパームーンはなんですか？

先日 103歳でなお現役の画家・書家 篠田桃紅さんの作品を見る機会がありました。
このお歳でこの筆力!!
配達先でも、絵や書を楽しまれている方が何人もいらっしゃいます。
皆の作品を並べて見れたら素敵だなあ、などと思ったりしました。



先日TVで放映されてるのを見て初めて知った事があります。
長良川の鵜飼いの鶏匠は、国家公務員なのだそうです。
歴史が深い仕事として、日本の伝統を受け継いでいくためなのではないでしょうか？
代々世襲制を取っていて。弟子入りしたくてもできない制度のようです。

時間のあるときに少しずつ、掃除をしたいと考えています。
ベランダのサッシや窓の棧の埃やごみは、ペンキの刷毛を使うとうまく取れるそうです。今度試してみようと思います。

