

# 2020.2 実演&体験 握りずし



2020.2.18 (月)

食事提供時間 11:45~

握りずし体験：ショートステイあんず 11:00~11:20

デイサービスもも 11:25~11:45

## 【 献立 】

- ・握りずし(まぐろ2貫・鯛2貫・えび1貫・サーモン1貫・玉子1貫) 醤油1P
- ・筑前煮
- ・白菜と油揚げのマヨ和え
- ・オレンジ

\*事前準備したもの：お替り用握りずし・お替り用醤油

### <握りずし・体験>

握りずしの作り方の説明を聞き、その後、拳手にて握りずしを作る体験をしました。握るのは皆さん、初めてでした。わかりやすいよう、板前さんと一緒に握りました。ショートは5人、デイサービスでは3名の方が体験されました。

巻き寿司なら、体験してみたいという方も・・・



握り方の説明を受けながら、作ってみました！



自分で握ったおすしもいただきます！！

## <食事>

- \*「あんず」・・・ お替りは、喜んでほとんどの方がされました。きざみの方も、卵の握りを食べたいと言われスタッフ確認のうえ、お替りされました。満足そうな笑い・・・
- \*「もも」・・・ 昨年に比べ、お替りされる方が少なく、用意したお替り分がかなり余りました。お替りに伺うと、昼食の分だけでいっぱい。



## <栄養士の感想>

- ・握りのシャリが軟らかく、大きく、ネタはシャリがやや透けるほど、薄めでした。板前さんに聞くと、シャリは20g程度とのこと。昨年(13~15g)より大きい。
- ・今回は、お替りする方が少なく、多く残りました。シャリを小さくネタを大きめにし、お替りしてもらおう。お替り量を減らす等工夫が必要だと思いました。

お替りを  
選ぶのも楽しい



<詳細>

実施日：R2.2.17（月）・デイサービス 11：00～11：20 握り実演&握り体験 11：45～食事&後・お替り  
・ショートステイ 11：20～11：45 握り実演&握り体験 11：45～食事&先・お替り

事前聞き取り

- ・デイ 全員「握りずし」 指定された方のみ粥 形状：通常通り
- ・ショート 全員「握りずし」 指定された方のみ粥

<結果>

・デイ

粥の方も寿司を召し上がった。まぐろ・玉子などの軟らかいもの  
男性の方はお替りされたが、女性はお替りされる方が少なく、準備した寿司がたくさん余ってしまった。  
卵を1本分多く発注し、それまで握ってしまった。  
体験タイムを作ったが、されたがる方はあまりいなかった。

・ショート

握りずしの実演は初めてだった。事前に伝わっていたため、楽しみにされていた。  
体験に参加された方が、女性4名、男性1名。  
ミキサーの方を除き、半数くらいはお替りをされた。平均3～4個

今回、両施設とも、11：45 提供の希望があったため、上記のように行った。  
が、実演後→食事→お替り がスムーズに進行しやすい

<数量と使用量> 委託より ¥14,000 の追加請求（デイ・ショートで）

まぐろ（柵）： 1k g                      まぐろ（お替り分）： 48 切程度  
えび（ゆで）： 60 尾  
サーモン（柵）： 300 g × 3      米： \_\_\_\_\_ k g      （通常： \_\_\_\_\_ k g）  
卵焼き： 1.5k g