

平成28年1月13日 今年初めてのひまわり弁当作成現場取材しました。今日は赤飯との事で調理担当の女性は午前11時から仕込みを始め、午後1時に調理担当全員が揃い、弁当作りが本格スタートしました。午後3時過ぎに、ひまわり弁当は1食450円で全部で60食完成しました。ひまわりランチも今年で12年になり、区民の皆さんに大変喜ばれています。

ひまわり手作りランチ

新年明けましておめでとうございます。おだやかな新年を迎えお慶び申し上げます。今年もよろしくお願ひ致します。

◆一月の草木花：松葉牡丹、日本庭園、城梅、水仙、梅、水仙、迎春、福寿草、万両、水仙、シクラメン

※ランチの汁は湯のみで召し上がりください。※食後は早めの片づけをお願いします。

平成二十八年一月十三日 午後三時開演
黒石団地区ひまわりランチ

■小堀人形／五右衛門（道徳賞）
江戸時代後期の約300年前の製作が
れて食文化人形です。江戸時代に道徳を
生かす人々や百鬼夜行の妖怪に由来する人
形として親しまれてきました。

本日のお献立

- お粥 粥
- もち麦、小豆、南天の葉
- 鶏きんぎょ
- 塩鮎、ブロッコリー、ミニトマト、サツマイモ
- 筑前煮
- 南蛮、昆布、こんにやく、人参、蓮根、干し椎茸、ごぼう、インゲン
- 紅白なす揚げ
- 大根、人参、柚子
- かき揚げ
- ごぼう、人参、玉葱、春菊
- 湯まし汁
- 非豆腐、三つ葉、かまぼこ
- あけぼのあん
- 牛乳、クリアー
- 果実 物
- りんご

「火の用心 振り込み用心 風邪用心」

※次回配食は1月27日(第4水曜)です。



調理担当の皆さん



配達担当の皆さん





皆さんで調理終了後のお茶のひととき



午後3時過ぎに弁当を作り終え配達担当の男性ボランティア10名を一緒にお茶を頂きました。午後4時から2人で1組になり車で配達に向かいました。届けた先では「いつもおいしい弁当をありがとう」と感謝の言葉がありました。

