

カレーや焼きそば等の別盛りは中止して、健康弁当などの価格は据え置きます。

ロシアによるウクライナ侵略やコロナ禍の影響で特に食料品の価格が高騰しています。一方年金の支給額は減額で介護等を必要にしている人の生活は苦しくなるばかりです。食材費の高騰は食材全般におよび今後も続くようです。今後も仕入れ価格を抑えて経費削減に励みますが厳しい経営になっています。そこでこれまで週に一回続けていましたカレーや焼きそば・おでんなどの別盛りを5月より中止して、今後も健康弁当などの価格は据え置くことにしました。

さてみなさんは大型スーパーなどでは、形が悪い野菜や不揃いで数が揃わない魚など売り場で手のかかる食材は、扱われないことをご存知でしょうか？従業員の大半をパートさんバイトさんで回している大型スーパーでは、店頭と並べる商品に手間をかける時間はありませんし、形の悪い野菜を売りやすくする知識も技術もありません。

**形の悪い野菜でも、手間を惜しまなければ美味しいおかずになります。**

たとえば、人参や大根には二股や三股のもの、玉ねぎには変形したもの大きすぎたり小さすぎたりするものも畑では採れます。大型スーパーに並ぶ形も大きさも手頃なものばかり採れるわけではないのです。今の大量流通では、店頭で売りやすいものだけが正式な商品として流れる仕組みになっています。だからその中で多くの売りにくい食材が廃棄などにされてしまいます。

昔の八百屋はそれらの野菜に手をかけて選別・洗浄して価格を付けて、お客さんに売ってきました。残り物は漬物や煮物にして売りました。



魚にしても海で採れる魚は様々です。大型スーパーで見慣れた魚ばかりではありません。しかし、今の大型流通では名前が知られた、それも大きさも数も揃った魚でないと流通さえないのです。当社の魚は下之一色から来ますので、あまり見かけないものや小さくてさばくのに手間がかかるものもあります。当社の魚屋さんが目利きして手間をかけて食べやすくしてくれるから、いろいろな魚が食べられるのです。

肉にしても、昔のお肉屋さんには豚肉でも一頭の半分とかを買ってきてそれをお店で解体して、もも肉、肩肉、バラ肉、場合によっては細切れや並肉、上ロースとお客さんが買いやすいように切り分けるのが肉屋さんの腕だったのです。半端になった肉はコロッケやミンチカツになりました。しかし今では、パックに入った肉が工場から出荷されそのまま店頭と並ぶことが多いようです。

これぞ調理のSDGs(エス・ディー・ジーズ)

当社では大型流通にのらない食材を仕入れて手間を惜しまず調理して仕入れ価格を抑えることにしています。ともすれば廃棄される食材を救うことになり、これもSDGs(エス・ディー・ジーズ)の一つです。どうぞご理解とご協力をお願いします。

みずほ みんなの食堂を応援しましょう。

瑞穂区で、子どもも大人もみんなが楽しみ、つながる場をとスタートした食堂です。



当社と同じ瑞穂区高田町で月1回開催されています。

開催当日は日曜日ですが、年中無休の当社は調理、配達、訪問介護で忙しくしているため、二年前から毎回開催ごとに50人分サラダを作って提供しています。開催当日には、開催を楽しみにしている子供たちや親子づれが待っている様子がみられ、様々な方から提供された食品などが配布されたり、コロナ禍以前にはゲームもされていました。

そんな中でも、大きな楽しみはボランティアの方々が作ってくれる食事、カレーや炊き込みご飯などです。この副菜として当社はサラダを提供しています。

詳しくは、インターネットで「みずほ みんなの食堂」で検索してください。それとサラダの材料費のカンパを受け付けます。一ヶ月に100円程度材料費のカンパをしていただけませんか？古封筒にサラダ代カンパと書いて配達員に渡してください。マカロニやウインナー、マヨネーズの仕入れに利用させていただきます。

手作りゼリーや酢もずくの試食してみませんか？

手作りゼリーは介護の現場で食事や飲み物の飲み込みが困難な方向けに作ってみたものですが、美味しかったので別添のデザートとして販売しています。



高血圧が心配な方には日常的な軽い運動が欠かせないのですが、毎日酢を飲むのもよいとのことで、それなら毎食後にモズクの酢の物と作ってみたものです。

■別添小さなデザート

寒天ゼリー（食物繊維）

モズクの酢の物（血圧の安定に）

各30円[税込]

この2種類のデザートの無料試食を受け付けます。配達員にお申し付けください。

次週の配達時にお持ちします。

ホームヘルパーさん募集

瑞穂区とその周辺の利用者さんの介護をしてくださるホームヘルパーさんを募集しています。

ホームヘルパー2級、初任者研修、ガイドヘルパーの資格をお持ちの方。やってみただけ事業所の指導が少なく辞めてしまった方、あなたにできる仕事から丁寧に同行研修しますので安心です。

当社は訪問介護と配食弁当を通して社会に貢献するためにできた会社です。

片意地は張らないで、出来ることを出来るようにやってゆくことを心に、楽しく仕事をしていこうと思っています。

お話だけでもしてみませんか？



お気軽にお電話ください。052-852-3144 又は 090-3550-2361 杉山まで

ホームページ <http://www.letitbe.jp>

配食事業専用ホームページを新設しました。お時間がある時にご覧下さい。

有限会社レツイビー配食専用ページ

<http://www.letitbe.jp/haisyoku/index.html>