

ゆう☆さぼ通信



2014年1月
NO.12

〒610-0117 京都府城陽市枇杷庄島ノ宮80-127
TEL/FAX 0774(26)3007
E-mail yusapo@me.com

ホームページ 【ゆうさぼ】で検索!

そらいろブログ QRコードを読み取り→



利用者さんが集まれば、まず買い物に行きます。近くのスーパーにて食材を買い揃えます。タコ・キャベツ・卵・天か

そらいろで調理」と言えばたこ焼きです。もう、何度も行いました。「そらいろたこ焼きパーティーだ」とワイワイガヤガヤと楽しめます。たこ焼きの良いところは、簡単に作れて美味しいところ。鉄板上でクルリと上手にひっくり返せた時は気持ちが良いものです。具材もトッピングも自由自在ですので、好みに合わせて作ることが出来ます。こんな楽しい調理活動の様子を紹介します。

す・たこ焼き粉など。ウィナーを買ったこと。利用者の好みの合わせて材料を揃えます。何をかうのか「買い物リスト」を用意し、それを見ながら「タコはどこかな」と品物を探します。

そらいろに戻れば調理開始です。タコやキャベツ、ウィナーなどを細かく切っていきます。包丁を使った作業は危険を伴いますのでスタッフが安全に配慮します。子ども用包丁という比較的安全な道具も活用します。ボウルに卵、たこ焼き粉、水を入れて混ぜる作業もあります。具材と粉が揃えば、いよいよたこ焼き器に流し込みます。ここから



利用者もスタッフも楽しんで取り組める活動です。「簡単で美味しい！」が魅力ですね。

アツアツ! たこ焼きパーティー



が本番ですね。しばらく待って、ジュージューと音がしたら、各自、串を手にしてスタンバイ。ひっくり返し作業の開始です。これはコツがある作業ですが何度も行うちに慣れてきました。クルクルと生地が丸まりたこ焼きらしい形になっていくと心が踊りますね。焼き上がったものは皿に移し、ソース、マヨネーズ、青のりなどのトッピングをしていただきます。食べながら焼き、焼きながら食べる、の繰り返しです。満腹になれば終了です。

タコなし たこ焼き!?

具材はウィナーと天かすのみというオーダーをされる方がいます。通好みのたこ焼きです。いや、タコが入っていない時点でたこ焼きと呼べるのでしょうか。このたこ焼きならぬ「ウィナー焼き」は、そらいろでは定番となっています。食感は良く食べやすいのですが、割とお腹にガツンときます。胃腸が若い方にはオススメのメニューです。美味しく焼き上げるポイントは、天かすをカリッとさせるために、ひっくり返す時点で投入することだそうです。

まさかの失敗談も…

焼き色が妙に白いたこ焼きが出来たことがあります。スタツフが味見をすると、妙に粉っぽい。長い時間焼いているのに、いつまで経っても焼き色が出ない。「火力が弱いのか?」と事務所のブレーカーを確認するものの電気は通っているし、「粉も配合を間違えたのか?」と確認したけど大丈夫だし。どうしたものかと困り果て、たこ焼き器を見ると、鉄板が二枚重ねになっていました。スベアの鉄板が重なったままセッティングされていた。これではなかなか火が通りません。余計な鉄板を外して焼き直すと、綺麗な焼き色がついた美味しいたこ焼きが完成しました。こんな失敗も思い出ですね。(中野)



串を持ってクルリと回すのを楽しみに待っています。