

「そば打ち実演」を行いました

平成28年8月16日・25日



そばの文化についてミニ講座
「そばの花が、今、満開です！」



粉と水を混ぜます
そばの長さは、ここが勝負！



のし棒で伸ばします
伸ばしは、3年修業します！



包丁で切ります
包丁の重さは1.5キログラム！



捏ねたり、伸ばしたり、生地に触れたり、
触感や香りを楽しんで頂きました



患者様の感想

- 初めて見て楽しかった。
- 退院したら、やってみようと思った。
- テレビで見たことがあったが、直接見ることが出来て良かった。
- 説明をしてくれて、分かりやすかった。
- そばの実を見たり、生地に触れたり、匂いを感じたりできて良かった。
- 気分転換、リフレッシュできた。
- 職人さんの話しが上手で楽しく見学できた。
- そば打ちの一連の流れを見られて勉強になった。



夕食で召し上がって頂きました。



多数のご参加ありがとうございました。
栄養給食委員会・サービス改善委員会
平成28年9月1日