

## ◎そらまめ食堂が進化しました

そらまめ食堂のランチ、何だかそろそろ飽きてきたな～と思われるのもごもっとも。一年以上同じですものね？  
という訳で「日替わり定食やっちゃう？」と店長より提案しましたが「いきなりの日替わりはハードルが高い！てんやわんやになるのは目に見えている…」という職員の声で、**週替わり定食**と言うのを昨年11月より試験的にやってみました。そしたら、一週間ごとのサイクルでも頭と体がおっつかないというのです、職員が〇（ちなみに利用者の皆さんの方は結構順応が早いです…）

そして、今年の1月より、更なる進化系**月替わり定食**が始まりました。→ 1月「塩麴を使ったしあわせな唐揚げ定食」2月「どんぶりの宝石箱、恋するロコモコ定食」そして3月は「まめ太の気持…春のホットサンドセット（そらまめのスープ&ゼリー寄せ付き）」を現在進行形中です。

試験的週替わり時代は→「明日地球が終わるとしたら絶対食べておきたい4種のフライ定食」や「餃子にしなチャイナ定食」「ハ丁味噌と醤油こうじのレンコン入り牛丼（クリスマスバージョン）」等後世に残る逸品料理〇を送り出してきました。

定食だけではありません。新たなメニューとして待望の「**おこさまランチ**」が登場しました。その少し前にはちゃぶ台席の一番奥に「**キッズコーナー**」を作り、小さなお客様が遊びながら料理をお待ちいただけるようにしました。そしたら「おこさまランチ」をどうして

も食べたい！何とか食べたい！というわがままな女性が結構多いのを知り、「**おねえさんランチ**」と言うのも作りました（単におこさまランチをポリューミーにただけなんですけどね〇）

それだけではありません。今や食堂とは言えなくなる程の勢いで売れている「**やきいも**」を店頭販売しています。

「紅はるか」という売れない演歌歌手のような名前のさつま芋を使うことにより、今までの焼き芋のイメージを払拭し、まるでそのままスイーツのような夢の焼き芋になりました。

注：あったかくなったらお終いなので早めにどうぞ！

さて、最後は雑貨コーナー（別名「そらまめの小部屋」）には近隣の作業所や施設から請負った手作りの作品やお菓子がたくさん置かれています。見るだけでも楽しいのでお食事のついでに是非ご覧ください。



## ◎最近スタッフがやたら増えてませんか？

…と不審がるみなさまにそろそろ新しい職員（そらまめ食堂 OPEN 以降の採用）を紹介させていただきます。

**渡辺かおる**…知る人ぞ知る今は無きあの銘店「美土里や」の看板娘だったか

おるさんが、そらまめになってもここで働き始め、当店自慢の親子丼の味を作ってくれました。いつも変らぬ暖か笑顔で仲間たちを癒してくれます。

**加藤靖子**…今や売れっ子美人画家になってしまいましたが、それでも空いた時間にそらまめでボランティア的に働いてくれています。入口の看板は靖子画伯作ですので要チェック！「ヨジカラ手芸部」の部長さんでもあります。

**高野和恵**…麴の匠！塩麴も醤油麴も、和恵母さんにかかれば高級食材に大変身！福祉職としてのキャリアもあり、マンネリ化しそうな支援内容に一石投じてくれる頼もしい母さんです。

**小出 優**…全職員中最年少でありながら、その長身でズバズバモノを言います。正直店長も恐いです。優プロデュースのそらまめ特製アイスは既に6種類！目指すはサーティーワンとか…W

**田村英夫**…新年度より始まる、製造班（仮称）のために3月より採用されました。今は利用者さんと一緒に1階の空き部屋を片付けてその準備を始めています。かなり器用で何でも自分でやっちゃうチャレンジャーさんなので、そらまめとしては超ありがたい人材です。

## ◎なかまは元気です◎

総勢8名になった利用者さんたち、それぞれがそれぞれの目標に向かい毎日頑張っています。出来ることも沢山増えました。食器洗い、洗濯、クレープづくりや玉ねぎ刻み…生き生きと働くみんなの顔をどうぞ見いらしてください。