

## 今月のお楽しみメニュー



スタッフ総動員で、一つ一つ手作業で愛情たっぷりにご飯を詰めました。

8月26日は『五目いなり』でした。  
皆様からご好評頂いて、TMSスタッフ一同うれしく思っています。  
こちらで提供しているごはんの水分量は、お米の重量に対して約1.8倍となっています。  
(通常は、お米の重量に対して約1.2倍程度)  
今回は五目いなりということで具も入るため、通常的水分量でご飯を炊き上げると、やわらかくなりすぎてしまうため、水分量の調整には細心の注意を払いました。



## ピックアップ！

『ごはんの水分量』にちなんで、

◆おいしくご飯を炊き上げるために気を付けていること◆

①お米は高温多湿を嫌うため、保存場所は風通しがよく、涼しい場所へ。

②お米を洗米した後のザル上げは、30分以内に留める。

※空気に触れて乾燥し、割れの原因となるため。

③浸水時間は最低でも30分以上。

※理想は2時間程度です・・・



9月26日のお楽しみメニューは『栗入り炊き込みごはん』です。  
10月のリクエストもお待ちしております。



## スタッフ紹介



8月28日より入社しました井手です。  
まだ何も分かりませんが、若い方の力をかりて早く仕事に慣れたいと思います。  
どうぞ宜しくお願い致します。

