

4年3月22日 肉まんの配布の様子



30分ごと15人の予約受付で三密を避けて開催。受付では検温と手指の消毒を実施。ぐるっと回ってテイクアウトの場所までご案内！



桃李さんからお借りした業務用スチーマー、店主からレクチャーを受けてあつあつ肉まんを提供、肉まんを温めながら待機中



ワア～ いいにおい！
湯気が出て、あつあつで
おいそう～！

熱いから
気をつけてね
！

肉まん、クッキー
と・・・このお茶は
コミヤさんからの
差入ですよ。

こんなに頂いて
いいの？...
嬉しい～！



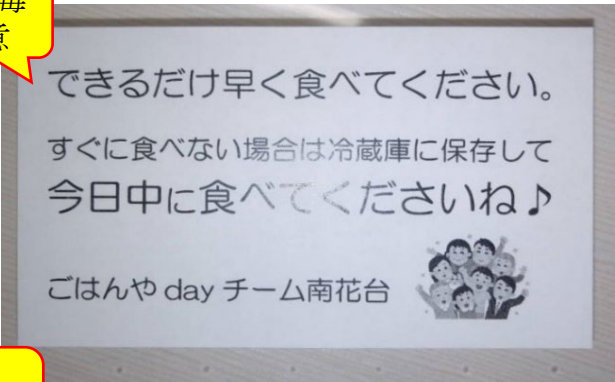
2022. 6. 22 ごはんやday南花台開催風景



今回の
テイクアウト



食中毒
注意



地元中国料理店で
人気メニュー



リニューアルされた集会所

- ❖ 参加者が玄関で受付をしているタイミングでお弁当に次の手順で詰め始め開始
- ①炊飯器からごはんを盛付
- ②エビとセロリのあえものと中華ゆばのサラダの盛付
- ③スチーマーで温めていた蓮根団子と野菜を入れて黒酢のタレをかけて完成!!
- ④クッキー・ペットボトルを添えてことばをかけながら手渡します



調理場

幼い子もスタッフの話をしっかり聞いてくれましたよ

親子三世代



スタッフの話を聞いて嬉しそうにニコリ!



三蜜回避
ソーシャル
ディスタンス