

LIVES
KITCHEN

「はたらく・たべる・わらう」 “LIVES キッチン”

障がいのあるスタッフとボランティアが共に楽しくはたらく LIVES キッチンの目的は、障がいのあるなしに関わらず、お互いに深い人間関係を築く大切さを伝えること、そして、誰もが受け入れられる働き方や生活環境を作るために、社会の意識改革に貢献すること。また、スタッフにとっては、「はたらく」の体験の場、就労に向けたステップアップの場でもあります。みなさんにランチを食べていただくことが社会貢献につながります。



2月 ガパオライス

DEAN & DELUCA

シェフズランチボックス

秋山シェフ

1,000円

鶏肉をナンプラー、オイスターソース、バジルで炒めたガパオに温玉を添えました。アリーレッド、パプリカをマスタードシード、赤ワインビネガーでマリネ。厚揚げ、豆もやし、きくらげ、ほうれん草、春雨を合わせ、オイスターソースとごま油でいためたナムルと合わせました。ごはんには合うスパイシーな味付けで、ボリュームもある、満足度の高いランチボックスです。