



## 弁当・喫茶部門 トマトハウス 秋号

トマトハウスでは日々、コメット会館のみなさんの昼食の作成・お客様へのお弁当配達・喫茶店でのランチ提供を行っております。今回はその作業風景の一部をご紹介します。

**第1厨房では配達先のお弁当作成・会館内の昼食作成を行っております。**  
毎日メンバーさん各々が、おかず・ご飯を弁当箱に詰めております。  
おかずを入れる場所・入れる量は毎日確認を行うため、細かい調整が苦手な方でも安心して作業を行うことができます。



**第2厨房では翌日のおかずの仕込みを行っております。**  
仕込み作業は様々な食材を包丁やハサミといった色々な道具を使用して作業を行います。  
そのため、包丁をあまり使わない方でも安心して作業を行えるようになっております。



喫茶店ではお弁当箱の包装・配達準備を行っております。  
お箸の取り付けや手提げ袋にお弁当箱を包装しております  
配達準備を行えたら、自転車や徒歩でメンバーさんが配達作業を行っております。

今回ご紹介したのは、トマトハウスの作業の一部となっております。  
今後も他の作業について紹介していきたいと思っております。  
今後もトマトハウスの方をよろしくお願いいたします！