

クッキングリハビリ

抹茶蒸しパン作り



*** 白寿荘抹茶蒸しパンの作り方 ***

- A
- * ホットケーキミックス粉 300g
 - * 抹茶 小さじ1 (ココアパウダーでも良いです)
 - * 卵 3個
 - * 牛乳 200cc
 - * チョコレート 少々 (ホワイトチョコでもおいしい~)

- ① Aを混ぜ合わせ、アルミホイルのケースに流し入れます
- ② ホットプレートに水を少々と①を入れ、蒸します (蒸し時間約3~5分、竹串をさして蒸し状態を確認します)



中にチョコレートを入れています



居酒屋



☆お品書き☆

- : てまり寿司 : 巻き寿司 : いなり寿司
- : うざく : うまき : とろろそば
- : あんみつ

7月の居酒屋は、うざくにうまき、てまり寿司に鰻を使い、鰻づくし料理で始まりです。てまり寿司は一口サイズで食べやすく、大人気! 「そんなに食べて大丈夫?」と心配するほど食べた方もおられました。鰻と、とろろで元気になっていたのかな...



白寿荘だより

2020年8月号

Vol.191



7月



加代子 様



諒子 様



通子 様



八重子 様

お誕生日おめでとうございます

生江特別養護老人ホーム 白寿荘
編集責任者 仙石 正哉

社会福祉法人リベルタ ホームページ <http://www.liberta.or.jp/>

白寿荘だより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakujyu/category/hakujyu-tayori>

七夕まつり

白寿荘の織姫と彦星が今年も各フロアを回り、入居者様と笹飾りの下で記念撮影。素敵な笑顔がたくさん撮れました。そして短冊に書かれた願い事、叶えられますように・・・



七夕の日の昼食は・・・

・穴子ごはん

・冬瓜のくず煮

7月7日の昼食は七夕メニューです。星型に切った人参をのせた七夕そうめんは、少しショウガがきいた出汁でさっぱりと。細かく刻まれた穴子が入った穴子ごはん。旬の冬瓜に枝豆と小エビの出汁で炊いたくず煮。少し冷たく喉ごしバツグン！日頃、食が細い方も少し冷たく口当たりも良いので、いつもより食べていただけたように思います。

・七夕ゼリー

・絹よせホタテの煮物

・七夕そうめん