

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

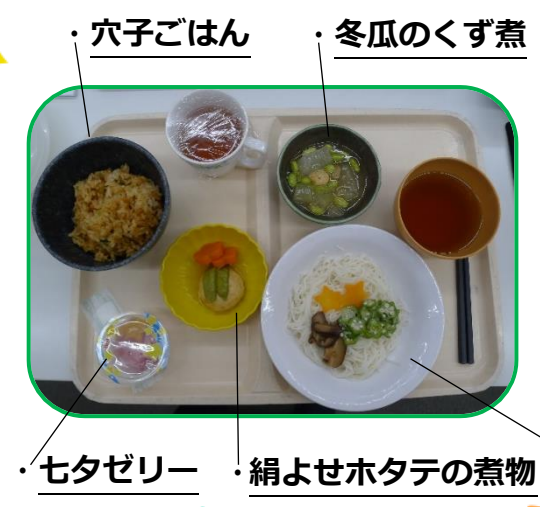
白寿荘の織姫と彦星が今年も各フロアを回り、入居者様と笹飾りの下で記念撮影。素敵な笑顔がたくさん撮れました。そして短冊に書かれた願い事、叶えられますように・・・



今年も織姫と彦星が各フロアを回り、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・・・



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。

・穴子ごはん ・冬瓜のくず煮
・七夕ゼリー ・絹よせホタテの煮物
・七夕そうめん

元気で100歳を迎えたいです

七夕の夜は短冊を流すのが楽しみです

おいしいものが食べたい

元気で100歳を迎えたいです

七夕の夜は短冊を流すのが楽しみです