

手作り クッキング



わらび餅



・・・『喉ごしがよかった!』とペローと大好評・・・

総務管理課 管理栄養士 木村 美穂
施設サービス課 介護福祉士 濱野 繁代

7月17日(水)入所で、**手作りクッキングで『わらび餅』に挑戦**して貰いました。6月より11月まで利用者さんとおやつを一緒に作っていきます。

レシピとして わらび餅粉と水を混ぜて 火にかけてよく練ると、みるみる内に透明な個体が出来てきました。固まった固体を氷水で冷やし、塊になっているものを、一口サイズの正方形に切っていきます。利用者の方々には 正方形に切る作業と、きな粉をまぶして、完成したわらび餅を5個ずつ 紙コップに入れる作業を行ってもらいました。途中で、何個紙コップに入れたかわからなくなるというハプニングもありましたが、和気藹々とした雰囲気の中で 楽しくわらび餅づくりを手伝ってもらいました。

自分達で作って食べるわらび餅は、格別に美味しく、何回もお替りされていきました。「出来たては、**やわらかく美味しかった**」とか「**喉越しがよかった**」「**ごちそうさま**」の言葉を頂きました。来月は明石名代である“**たこ焼き**”を予定中です。お楽しみに・・・。

アレとソレ 用事が済むのが 日本流

物忘れ せずに生きたら 辛かろう

流れ星 流れる前に なぜ言わぬ

梅雨明けに もう秋風を 待っている

令和6年 涼 菓

