

手作り クッキング



キウイ大福に挑戦

・・・『柔らかく美味しかった!』と大好評・・・

総務課 管理栄養士 木村 美穂
施設 S 課 介護福祉士 濱野 繁代

9月18日手作りクッキングで『キウイ大福』に挑戦して貰いました。6月より11月まで利用者の方々とおやつを一緒に作っていきます。(8月はお休みしました。)

材料として白玉粉と砂糖に水を入れて、耐熱皿にのせレンジで温めて生地を作りました。生地を薄く延ばして8等分に切ったキウイフルーツと白あんで包みこみできあがり。利用者の方には、キウイフルーツを切って頂き、切ったキウイを白あんで包みこんでもらいました。その後職員は白あんに包まれたキウイに熱々の生地に片栗粉をまぶしながら素早く包みこんで“キウイ大福”の完成。

フルーツの王様といわれるキウイには栄養と期待効果として、ビタミンC・カリウム・アクチニン・ポリフェノールを含有し、特に免疫機能維持とか高血圧予防・腸内環境を整える食物繊維・消化促進・抗酸化作用があります。



出来たては少し温かさを感じ、おもちの部分は柔らかいので、一気に召し上がっていました。「ペロリと食べてしまったわあ」とか「柔らかくて美味しかった!」「キウイとマッチしていた」との感想を述べられ、昼食後にもかかわらず、1個パクリと食べられていました。普段食事量が少ない方も「美味しい!」と食べられていたことが、嬉しかったです。次回10月は中秋の名月には定番の“おはぎ”に挑戦してもらおう予定です。乞うご期待!

マスコミが報じた日から米が消え
減反をやったとき米が足らなくてか
コメ不足 聞いて一食 麺類に

令和6年 白露

