

すまいる

てらす鉤取からのたより Vol. 044



てらす鉤取では、お花見ドライブに出かけました。
 筑川沿いの桜並木を鑑賞し、ご利用者様と一緒に記念撮影を行いました。
 満開の桜を見て春を感じ、「綺麗だね」と喜ばれている様子でした。



その後、イオン鉤取でおやつにたい焼きを召し上がり、
 美味しそうに頬張る笑顔が印象的でした。



H31年度入社式が4/1に執り行われました。
 今年は、3名の新入職員が入職となりました。
 緊張した面持ちで入社式に出席され、
 辞令交付が行われました。
 職員一同、新入職員の皆さんが1日でも早く
 職場に慣れ、仕事へ取り組めるように
 指導していきたいと思っておりますので、
 今後とも宜しくお願い致します。

～春の旬な食材を使ったお手軽レシピ～

う え る か む コ ラ ム

✪炊飯器で山菜おこわ(3合分)

【材料】

お米3合 だし汁650ml わらび(水煮もしくはあく抜きしたもの)16本程度
 鶏肉200g 薄口醤油大さじ3 酒大さじ3 みりん大さじ1と1/2

【作り方】

- ①お米はとき、水気を切っておく
- ②わらびは3cm程度に切る
 鶏肉も一口大に切り、醤油と酒につけておく
- ③炊飯器にお米、鶏肉を付けていた調味料、
 みりんを入れ、3合の目盛りまでだし汁を入れる
- ④鶏肉、わらびの順に乗せ、炊く



✪タケノコの木の芽和え(2人分)

【食材】

筍(水煮もしくはあく抜きしたもの)60g
 Aだし汁カップ1/2、薄口醤油小さじ1、砂糖小さじ2、塩少々
 ほうれん草20g、木の芽3g
 B白みそ小さじ1と1/2、みりん小さじ1、砂糖小さじ1

【作り方】

- ①筍は2～3cm程度の短冊切りにする
- ②筍をAで汁気がなくなる程度まで中火で煮る
- ③ほうれん草はゆで、水気を絞り、すり鉢でする
 木の芽とBも加え、すり合わせる
- ④②の筍を③の木の芽味噌で和える



5月の行事 ◎外食ドライブに出かけます。



社会福祉法人 うえるかむ

■地域密着型特別養護老人ホーム てらす鉤取
 ■併設型 ショートステイ てらす鉤取

TEL 022-393-7571