

すまいる

てらす鉤取からのたより Vol. 050



社会福祉活動を通し、
共働・共感・共生社会の実現へ
貢献します。

今月は外食ドライブの予定でしたが、雨天のため外食ではなく、お寿司の出前を頼み、昼食時に皆さんで召し上がりました。

『お寿司は大好き』という利用者様が多く、『美味しい、美味しい』と喜ばれておりました。

たくさん笑顔を見ることができ、今後も定期的に関わっていきたいと思っております。



う え る か む コ ラ ム

すっかり肌寒くなり、体の芯からあたたまるおでんの美味しい季節になりました。おでんは具たくさんで食べやすく、全国的に愛される人気のおかずです。ただ、入れたい具材がたくさんあるために、つつい作りすぎてしまうのが悩みの種です。今回はそんなおでんを美味しくリメイクするお料理をご紹介します。

①カレー

余ったおでんに水とカレールーを足すだけ！
大きい具材は適当な大きさにカットします。
おでんの煮汁は味が濃いので、適度に水で調整します。



②具たくさん炊き込みご飯

おでんのだしは炊き込みごはんの味付けにもぴったりです。
お米をとぎ、炊飯器に入れます。煮汁を入れ、水を炊飯器の目盛りまで足し、
刻んだおでんの具をのせたら、あとは普通に炊くだけです。煮汁は米一合に対して100ccが目安です。



③コロッケ

じゃがいもは茹でてマッシュし、刻んだおでんの具を混ぜます。
小判型に成形したら、衣をつけて油で揚げます。
種に火が通っているので、揚げ色がついたら完成です。



11月の行事は14、21日お買い物ドライブ、15、22日に芋煮会を行います。