

今年も3日間開催された『なるぞ元気祭』。初めは乗り気ではなかった方もいらっっしゃいましたが、会場全体の盛り上がりにより自然に笑顔がみられていました。特に職員も全員参加で行った大運動会は、赤白のハチマキもして皆さん真剣に競技に取り組まれました。また、園児と1対1でのじゃんけん対決もあり、皆さんの優しい表情が印象的でした。

これから寒い季節となります。ご自宅でも体調を崩さないよう、お過ごしください。



# いきいき

NO.41 令和元年 12月 だより

あわら複合ケアサービス

TEL : 0776-77-2282

080-4361-4507(直通)

住所 : あわら市二面2丁目 302 番地

ホームページ : [www.naruzo.jp/](http://www.naruzo.jp/)

## 第6回 なるぞ元気祭 開催！！

11/20(水)～11/22(金)『なるぞ元気祭』が開催されました。作品展示、カラオケ大会、大運動会、園児発表、社交ダンスなど盛りだくさんの日程で、利用者様は大変楽しんでいました。



第6回 なるぞ元気祭 大運動会					
	ミニ運動会	玉入れ出積み	ボール送り	総合得点	
赤	645	88	34	67	834
白	627	96	17	70	810



## 介護食レシピ ～とろりん濃厚、かぼちゃのプリン～

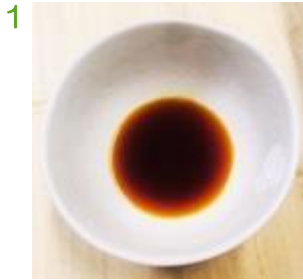


優しい甘さと、とろける食感が楽しめる、濃厚カボチャプリンです。ほろ苦いカラメルソースとの相性も◎

### 材料（6個分）

かぼちゃ	200g	【カラメルソース用】
卵	3個	★砂糖 30g
グラニュー糖	50g	★水 20cc
生クリーム	100cc	★お湯 25cc
バニラエッセンス	4～5滴	

### 作り方



1 カラメルソースを作ります（小鍋に水と砂糖を入れて中火にかけ、時々鍋を揺らしながら、砂糖が溶けてカラメル色になるまで加熱します。火から下ろしお湯を入れてのばします）



2 カラメルソースを器に流し入れ、冷蔵庫で一時保管します



3 かぼちゃの種とワタを取り、一口大に切ります。皿にクッキングペーパーを敷いてラップをして5分加熱し、柔らかくしたら裏ごしします



4 ボウルに卵をときほぐし、グラニュー糖を加えすり合わせます。牛乳と、生クリームも加え、泡だてないように混ぜます



5 かぼちゃペーストに、卵液を加えます（こし器を使うと、滑らかな仕上がりになります）



6 バニラエッセンスを加えます（オーブン160度で余熱開始）



7 カラメルソースの器にかぼちゃを流し入れ、アルミホイルをかぶせます。天板の半分までお湯を入れて、20分～30分蒸し焼きし、楊枝などで固まり具合を確認後、粗熱をとって、冷蔵庫で冷やし完成！！

### ～第5回運営推進会議の報告～

開催日時 11/20(水)13:30～	
参加者	主な議題
坂井地区広域連合職員 1名 二面区長 二面区民代表 2名 事業者 5名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業所からの報告（登録者数、主な活動状況、ひやりはっと報告、苦情報告等）</li> <li>・委員からの意見・助言等</li> <li>・なるぞ元気祭見学</li> </ul>
主な意見・助言等	返答・対応
▶（なるぞ元気祭を見学して）作品はどれも手が込んでいて素晴らしいですね。全部利用者様が作られたのですか？	▷一人では難しいところは職員もサポートしていますが、この祭りのために一生懸命作られた方もいらっしゃいます。

この他にも助言等をいただいております。貴重なご意見ありがとうございます。

次回の運営推進会議は令和2年2月19日（水）13:30～です。

### ★あわら複合ケアサービスの精神★

- 理念 私たちはいつもあなたのそばにいます
- 目標
- ① 自宅での介護を希望されるご家族様を応援します
  - ② 日常生活でできる活動を通して筋力低下を防ぎ、脳の活性化を図ります
  - ③ 地域に密着したサービスを提供します

