

夕方を過ぎると涼しさも感じるようになってきました。空を見ていると、8月は入道雲が多かったのに最近はすじ雲もみられるようになってきて、秋の気配を感じますね。季節の変わり目です。体調を崩さないようお過ごしください。

※1 年に一度の満足度調査アンケートにご協力を願いいたします。利用者様は通い利用時に実施させていただきますので、ご家族様のご意見をお聞かせ願います。記入していただけましたら封筒に入れ、封をして今月中にお戻しください。

いきいき

NO.50 令和2年9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.naruza.jp/



夏らしく、金魚すくいをしました。



秋に向けての作品を制作中です。



白玉粉を使った手作りおやつを作り、誕生日の利用者様のお祝いをしました。



今回は秋にぴったりの、手作りおやつのレシピを紹介します。かぼちゃがぎっしり詰まったきんつばです。もっちりとした食感で、食べ応えも十分です。ぜひ一度作ってみてください。

かぼちゃきんつば

●材料(12個分)

かぼちゃ	350g
粉寒天	8g
水(A)	150mL
砂糖	80g
白玉粉	15g
水(B)	100mL
砂糖	大さじ2
薄力粉	75g



●作り方



かぼちゃのあんを作る

1. かぼちゃを耐熱のボウルに入れて、泡だて器で皮ごとつぶす。
(皮の部分は硬いので粗くつぶすだけでよい)
2. 粉寒天、水(A)の順に加えて全体をよく混ぜる。ラップをして、電子レンジ(600W)で5分を目安に加熱する。
(しっかりと加熱して寒天を溶かす)
3. 砂糖を加え、かぼちゃの皮もつぶしながらよく混ぜる。もう一度、ラップをして電子レンジ(600W)で3分ほど加熱し、全体を混ぜる。
(寒天が溶けてから砂糖を加えて再度加熱する)



型に入れて固める

4. 牛乳パックの型に、かぼちゃあんを入れる。ラップをかぶせて、指先で押さえながら平らにならす。
(牛乳パックの四隅にもあんがいき渡るようしっかりと押さえる)
5. 冷凍庫で約15分冷やし固めたら、牛乳パックの型から抜き出し、4等分に四角く切る。



衣をつけて焼く

6. ボウルに白玉粉と水(B)を入れてしっかりと溶かし、砂糖を加えて混ぜる。さらに薄力粉を少しずつ加えてダマにならないよう混ぜて衣を作る。四角く切ったかぼちゃあんを入れ、全体に衣をつける。
7. ホットプレートにサラダ油を敷き、160度で全面を焼いて完成。
(表面がカリッと焼けたら取り出す)

★あわら複合ケアサービスの精神★

理念
目標

私たちはいつもあなたのそばにいます

- ① 自宅での介護を希望されるご家族様を応援します
- ② 日常生活が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

