

天然温泉 介護付有料老人ホーム ウェルネス かねの ニュース

「笑顔・安心・自立」の

日増しに暑くなる毎日ですが、皆様いかがお過ごしですか。
今月のニュースは、手打ちうどん作り、玉ねぎの収穫、アイデアおやつ
の様子をお届けいたします。

手打ちうどん作り



「混ぜて、捏ねて、
カがいるわ〜」



固めてから、袋に入れ
てねかせます



踏んで踏んで
生地の上で足踏



のし棒で薄く
します。
重ねたら、大き
な包丁でなる
べく細く切り
ます。
こしのある手
打ちうどんの
完成です



玉ねぎの収穫



玉ねぎとカくらべ、ひっこぬけるかな
～「とれたとれた」と大喜び・・・



「見て下さい、一番大きな玉ねぎと、チビ玉ねぎです。」と嬉しそうにみせてくれました



並んだ～並んだ、今年の玉ねぎは上出来でした。

アイディアおやつ作り



残ったご飯を使って、おやきとお好み焼きを作り大好評でした。
ご家庭でもお試しください。

レシピ **ご飯おやき**は水溶き小麦粉とご飯を混ぜて焼きます。
つくだれはねぎ味噌が美味しかったです。

ご飯お好み焼きは小麦粉の代わりにご飯を混ぜ、あとは卵、キャベツ、
ねぎ、山いも、干しえびです。ご家庭の冷凍ご飯の再利用に最適

ご相談窓口

よい いごち

TEL 0761-41-1555

FAX 0761-41-1571 まで