

夏野菜の収穫が終わりました。特にきゅうりとピーマンが多く収穫することができました。収穫できた野菜は漬物や炒め物にしたりして食べています。初栽培となったトウモロコシも、小さかったですが収穫することができ、炊き込みご飯にして食べています。旬の美味しいものをたくさん食べたこともあり、皆さん体調を崩すことなくこの暑さを乗り切ることができたのでしょうか。



ともだより

NO.101 令和5年9月

グループホーム ともいえ
あわら市二面2丁目 302 番地
TEL:0776-77-2261
直通:090-5681-3863
ホームページ:www.naruz.jp/

レクリエーションで魚釣りをしている時の様子です。海の表現として、机の上にブルーシートを広げてみました。竿の先にマグネットが付いており、魚の絵に付いているクリップにくっつけて魚を釣り上げます。中々ひっついてくれず苦戦される方もいましたが、身を乗り出して我先にと競うように魚釣りをされていました。



今月の壁飾りを作成している時の様子です。思い思いに紅葉の葉っぱを貼ってもらいました。



各お部屋の前に飾る表札を作っているところの様子です。



8月の行事で、リンゴの皮むき大会を行いました。3分間の制限時間の中で、どれだけ長く皮をむくことができるかを競いました。最長記録はなんと107cmとなりました！皆さん真剣な表情でリンゴと向き合い、皮むきをされていました。皮をむいたリンゴは、おやつにリンゴのタルトタタン風にして食べています。



～タルトタタンの作り方～

材料 直径22cmのフライパン1個分

ホットケーキミックス	100g
卵	1個
牛乳	大5
りんご（5mmの薄切りに）	1個
バター	20g
グラニュー糖	大4



フライパンにお皿をかぶせてひっくり返して取り出して完成

1 ボウルに卵と牛乳を入れ泡立て器で混ぜ、ホットケーキミックスを加え、ゴムベラでさっくり混ぜ生地を作る。



2 フライパンにバター、グラニュー糖入れ、木べらでカラメル色になるまで煮詰める。



3 りんごをきれいに並べて、こんがり焼き色つくまで中火～弱火で約5～10分焼く。片面だけでよい。



4 焼き色ついたら、フライパンを濡れ布巾の上のせ、生地を流す。ゴムベラで、りんごが動かないように優しく生地広げる。



5 火にかけ、フタをして、弱火で約5～10分焼く。表面ふっくらして、中まで火が通ったらOK。焼き時間は調整してください。

★グループホームとものいえの精神★

- 理念 安心・楽しみ・笑顔のある第二の我が家
- 目標
- ・ 安全に配慮し、家庭的で落ち着いた生活を送れるよう支援します
 - ・ 真剣に傾聴し、お一人おひとりの楽しみのもてる生活を支えます
 - ・ あたたかい気持ちと笑顔で接し、信頼関係を築きます

今月の行事

おはぎ作り