

和の郷通信

なごみのさと つうしん

社会福祉法人 Flower

和の郷 秋の鞍月 つけのた



メダカとエビ飼育中



街路樹が色づき、秋も深まってまいりました。朝夕めっきり寒くなってまいりましたが、お風邪など召されていらつしやいませんか？

金沢市内も秋を感じる風景を目にするものが多くなってきました。

当施設でメダカを買い始め早1年がすぎました。入居者様からもかわいいと好評です。メダカの水槽を綺麗にしてくれると聞きエビを2種類いれました。(ミナミヌマエビ、ヤマトヌマエビ)しばらくすると、ミナミヌマエビが大量に繁殖し今では15匹以上になりました。

これからも皆様に少しでも楽しく過ごしていただけますよう企画してまいります。ご意見ご要望がありましたら、ご遠慮なくお知らせ下さい。

施設長の独り言



日本代表!!

☆和の人気メニュー☆



干草焼き

材料 ・卵50g

- ① ・ベーコン5g ・じゃがいも15g
・玉ねぎ15g ・ピーマン8g
② ・水10g ・ダシ0.1g
・砂糖2.5g ・食塩0.3g
・濃口しょうゆ1.0g ・片栗粉少々
③ほうれん草25g

作り方 ①の材料をみじん切りにする
切った材料を卵と混ぜ型に入れて蒸す
②の材料を鍋で温めて片栗粉でトロミをつける
ほうれん草をゆでて飾れば出来上がり
☆ひき肉や野菜など冷蔵庫にある物で
代用できます

☆子供からお年寄りの方まで食べやすいお料理です



中国代表

水餃子 (30個分)

材料①・薄力小麦粉 200g ・水 100CC
②・豚挽肉 150g ・キャベツ1/4個 ・
ショウガ 50g ・白ネギ 50g 調味料 ・
塩 10g ・砂糖 10g ・醤油30g ・オ
イスターソース20g ・鶏ガラスープの素20
g ・オイル100g 作り方 ①薄力小麦粉に
100ccの水を加えてむらなくよく混ぜます。
次に生地を表面が滑らかになるまでこね、手で
ひとまとめにして丸めます。こねた生地を10分
〜20分ねかせ発酵させます。こねた生地をめん
棒で棒状に伸ばし30個に切り分けた生地を、直
径8cm程に薄く丸く伸ばし30枚の皮を作る。
②すべての具材と調味料をボウルに入れてよく
混ぜます。出来上がった皮に包みます。③出
来上がった餃子を大鍋にたっぷりのお湯を沸か
せ、鍋にくっつかないように茹でます。餃子全
体が膨らんできたら、皮を触ってみて柔らかく
なっていれば出来上がりです。



原材料…ライスペ
ーパー ライスヌード
ル 卵 豚肉 きゅ
うり にら 三つ葉
レタス 調味料…
砂糖 レモン チリ
ニンニク



ベトナム代表

生春巻き

作り方…①ライスヌードル、豚肉、えびを茹
でる②豚肉は1cm幅、えびは2枚に切る③
卵、ウィンナーを焼き、人参、きゅうりと共
に千切りにする④調味料を合わせる（市販の
ソースでもok）⑤にら、みつば、レタスを
洗って全て盛り付ける⑥食べる時にライス
ペーパーを濡らして包む



リソル

インドネシア代表



材料…じゃがいも 1/2個 にんじん 1/2個 玉ねぎ
1/4個 春雨 1袋 春巻きの皮 1袋
コショウ 大匙1/2 塩 大匙1 鶏がらスープの素 小
匙1/2 オレガノ 揚げ油
1.じゃがいも、にんじん、玉ねぎを1.5mm角に切る
2.春雨を茹でる 3.鍋にサラダ油をひいて中火に熱
し玉ねぎを入れて炒める。じゃがいもとにんじんを加
えて5分ほど炒める。柔らかくなったら、春雨を加え
炒める 4.塩、コショウ、鶏がらスープの素、オレ
ガノを加えて軽く混ぜ弱火で2,3分ほど炒める 5.
火を止め、そのままさます 6.5の具を春巻きの皮
に乗せ包んで、水溶き片栗粉をつけ止める
7.170℃の油で2,3分ほど色が変わるまで揚げる



和の郷 鞍月

〒920-8215 石川県金沢市直江西1-94
Tel.076-254-0710 Fax.076-254-0720

お問い合わせ ご連絡先

TEL076-254-0710

✉n.kuratsuki01@suncare-life.com



Ameba
Ownd



Twitter



Facebook



Instagram





小規模多機能ホーム パンジー



七夕



星に願いを



皆さんの願いが叶いますように

納涼祭

イイにおい～



令和3年 今年もやります！



納涼祭



よいしょっと



月が～でたで～た～



はい！ポーズ

敬老の日



いつまでもお元気でいてください！



沢山の笑顔が溢れてます



その他のレクリエーション



毎月の制作風景



納涼祭



おやつレクリエーション





特別養護老人ホーム



長寿のお祝い

