

陽だまり日記



美味しい美味しい豚汁ができました

まだ寒さの続くこの時期、豚汁を作りました。具材を切ったり炒めたり調味料を量ったり……みなさんの慣れた手つきに大分助けられ、美味しい豚汁ができあがりました。家庭で作るのとは違い大量でしたが、作り応えがあり、楽しくできました。

日ごとに暖かさを感じられる様になりました。陽だまりがオープンして一年が経とうとしています。地域に開かれたデイサービスを目指し陽だまりの活動で作った雑巾やテッシュカバー等来客者や小学校にプレゼントしてきました。今後も続けて活動をしていきたいと思ひます。ご自宅で眠っているタオルや布切れがありましたら、お申し出ください。



陽だまりに、とても優しい鬼がやってきました(*^_^*)



豚汁の作り方



～材料～
豚肉
ごぼう
にんじん
大根
しいたけ
長ネギ
油
出し汁
みそ

適量

- ①具材をお好みの形に切る。
- ②豚肉を炒め、大体火が通ったら、出し汁と野菜を入れる。
- ③灰汁を取る。
- ④味噌をといて入れ、完成！！

▶川崎小学校のみなさんから、寄付金をいただきました。陽だまりからは、利用者様が作った雑巾等をプレゼントさせていただきました♪

