



相良デイ だより

令和3年9月1日
(266号)

相良デイサービスセンター
電話：52-5553
FAX：52-5521



朝晩は涼しくなり、秋の気配を感じるようになりました。
秋は食欲の秋(^▽^) 美味しいものを食べて元気に毎日を過ごしたいですね♪

残暑におすすめのレシピをご紹介します



胡瓜とみょうがの塩昆布和え (4人分)

<材料> 胡瓜 125g みょうが 35g
しょうが 5g 塩昆布 5g ごま油 2.5g

<作り方>

- ① 胡瓜は小口切りにして塩を振り、水分を絞る
- ② みょうがは千切り、しょうがも千切りにする
- ③ ①と②、塩昆布、ごま油をあえれば出来上がり。

わらび餅 (作りやすい分量)

<材料> 片栗粉 大さじ7 水 360cc
砂糖 大さじ10 きなこ 大さじ2
砂糖 大さじ2 食塩 少々 黒蜜

<作り方>

- ① きなこ、砂糖、塩を混ぜておく
- ② 鍋に片栗粉、水、砂糖を入れてよく混ぜる
- ③ ②を火にかけて弱火でゆっくり混ぜるとだんだん粘りが出て透明になります。それを容器に移し冷蔵庫へ入れて冷やし固める
- ④ 適当な大きさにカットして①と混ぜて完成
好みに黒蜜をかけてもおいしいです。



作品展



☆新型コロナウイルス感染症に関して☆

静岡県に緊急事態宣言が発令されています。相良デイではアルコール消毒、手袋・マスク着用の徹底、パーティションの設置等感染予防に努めています。毎日の検温等、今後もお協力をお願い致します。



※理美容のお知らせ※

今月の理美容は・・・
9月14日、15日、16日、17日です。
申し込みは(8日)までにお願いします。

9月の予定

☆豆情報・・・交通安全のお話

