



茄子のかば焼き丼

～デリッシュキッチンさんより～



材料

豚バラ薄切り：100g 茄子：2本
 酒：大さじ2 しょうゆ：大さじ2 みりん：大さじ2
 砂糖：大さじ2 おろししょうが：小さじ1 サラダ油：適量

作り方

- ①豚バラ肉は一口大に切っておきます。茄子は下手を切り落として皮をむいてください。
- ②茄子を縦に切り目を入れて、かば焼きのように開きます。ラップをかけて600wで3分チンしてください。
- ③フライパンに油を敷いて茄子を入れ、両目に焼き目をつけましょう。この時、同じフライパンで豚肉にも火を通します。
- ④酒・砂糖・しょうゆ・みりんを加えて絡めながら炒めます。
- ⑤どんぶりにご飯を盛り、その上から茄子と豚肉を乗せたらまるでうなぎ丼！完成です。



ヘルパーおススメ！簡単レシピです♡(≥▽≤)/

ヘルパーさん・利用者様ともに募集中！

けあらーず城山

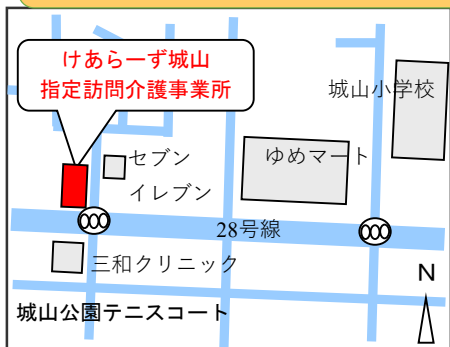
〒860-0066 指定訪問介護事業所

熊本県熊本市西区城山下代4丁目

10-3 上野第1テナント201号

TEL：096-288-0995 FAX：096-288-5867

訪問介護事業所番号：4370111041



に寄り添う

Service
Radiance
Multi presents

第104号

けあらーずだより



今月は西区河内町の

「河内阿蘇神社」です。

《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**10個**の違いがあります。探して下さい！
(今回は、「間違い探し博士の部屋」から頂きました。)



風鈴は魔除け？



前月は浴衣姿と下駄についてお話ししましたが、今月は風鈴についてお話しします。

夏の夜、縁側に座って風鈴の音を聞く・・・猛暑の現代では見かけることはできなくなった情景ですが、昔の家にはどこでも風鈴があったと思います。

ご存知の方も多いかと思いますが、風鈴の起源は中国とされ、日本には平安時代に入ってきて魔除けの意味を込めて軒につるされていました。

風鈴と言ってすぐに思い出すのは、ガラス製の物かと思いますが、他にも鉄器製や砂張製・真鍮製・備長炭・陶器などなどたくさんあります。皆さんの家にあったものはどれでしょうか？



答え：①左上天井の電気の幅、②左上棚の青の箱、③左棚2段目の青の箱、④カー
 ティガソンのポタツ、⑤1番下の真ん中の総菜、⑥、1番下総菜の後ろの棒、⑦右あご
 のところの髪の毛、⑧右後ろの1番烏煙棚の箱の大きさ、⑨左前髪につや、⑩安い物
 かて一番前の穴の数