



に寄り添う

第83号

けあらーずだより



今月は「南阿蘇 あそ望の郷
くぎの」のコスモス畑です。



「熊本花博2023」開催中！

①

今回もやってまいりました、「熊本花博2023」。

10月末から11月末にかけて、花畠広場・中心市街地（街中エリア）と、水前寺江津湖公園（水辺エリア）と、金峰山（街山エリア）の3か所で開催されています。

写真は街中エリアの新市街で撮ったものです。

花の命は短いと言われますが、一瞬で人の視線を釘付けにしてしまいますね(*'艸')

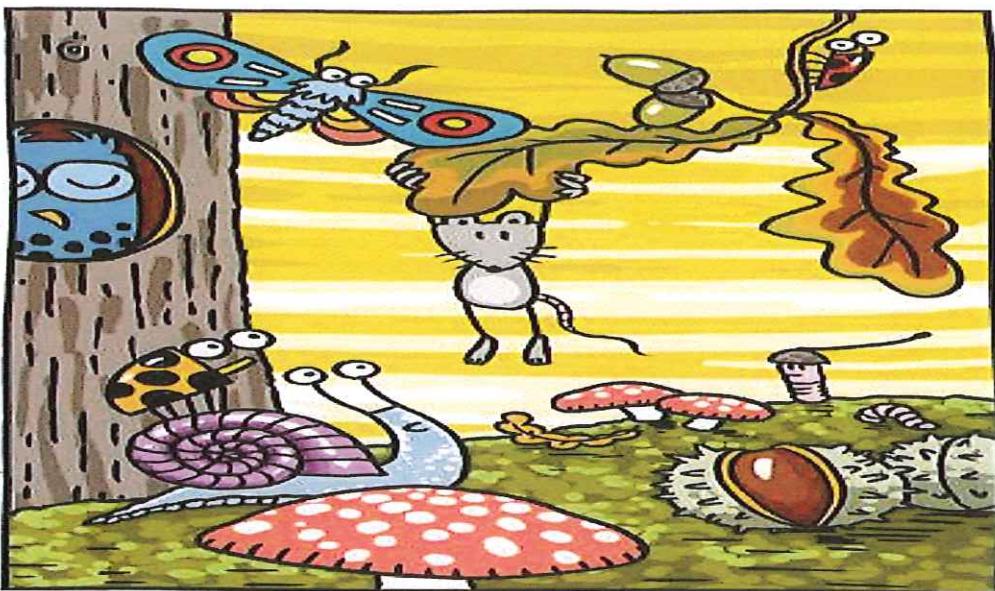


金峰山には、土日祝日限定で、山頂にブランコが設置され、まるで「アルプスの少女ハイジ」みたいですね(*^-^*)

参考：①花の祭典、②花の美術館、③花のロード、④花のアート、⑤花のアート、⑥花のアート、⑦花のアート、⑧花のアート、⑨花のアート、⑩花のアート

参考：①花の祭典、②花の美術館、③花のロード、④花のアート、⑤花のアート、⑥花のアート、⑦花のアート、⑧花のアート、⑨花のアート、⑩花のアート

《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**10個**の間違いがあります。探して下さい！

(今回は、ウィレム・コルフォールトさんから頂きました)



さつまいもの茶巾絞り

～たかたかっちょさんより～

材料

さつまいも：中1本（250gくらい）

砂糖：20g

牛乳：40～50cc



作り方

- ①さつまいもは皮をむいて小さめに切り、10分程水にさらします。
- ②水気を切ったさつまいもと牛乳を耐熱ボウルに入れ、ラップをしてレンジで、500Wなら6分チンしてください。
- ③さつまいもに火が通っていれば、砂糖を入れてフォークなどで潰して混ぜ合わせます。硬いようであれば、分量とは別の牛乳を少しづつ入れ硬さを調整してください。
- ④粗熱が取れたら、ラップに好きな量のさつまいもを入れて、茶巾絞りの要領でぎゅっと丸めます。
- ⑤器に盛りつけて完成(*'艸')



スタッフおすすめ！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

指定訪問介護事業所

〒860-0066 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

T E L : 096-288-0995 F A X : 096-288-5867

訪問介護事業所番号：4370111041

