



に寄り添う

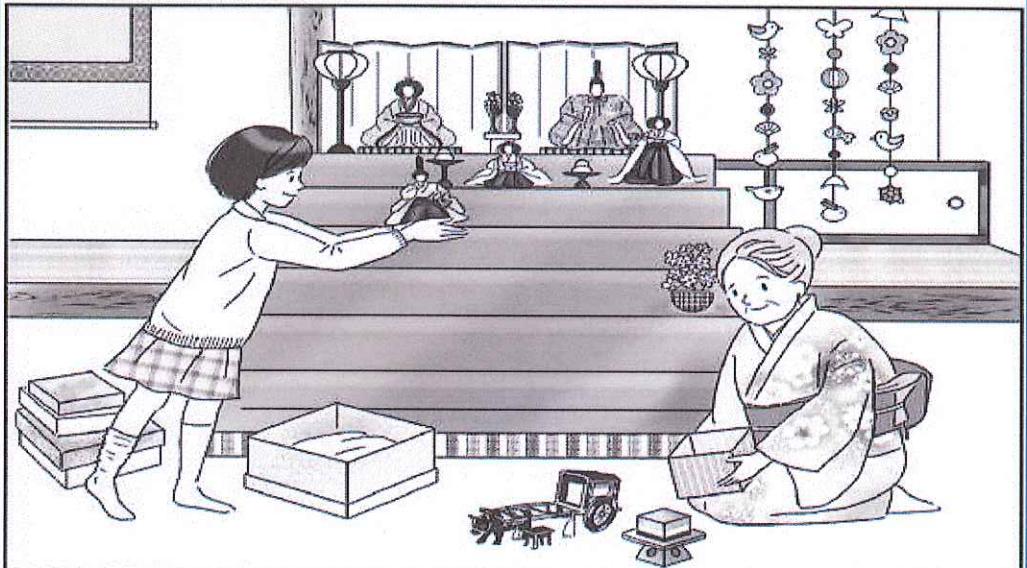
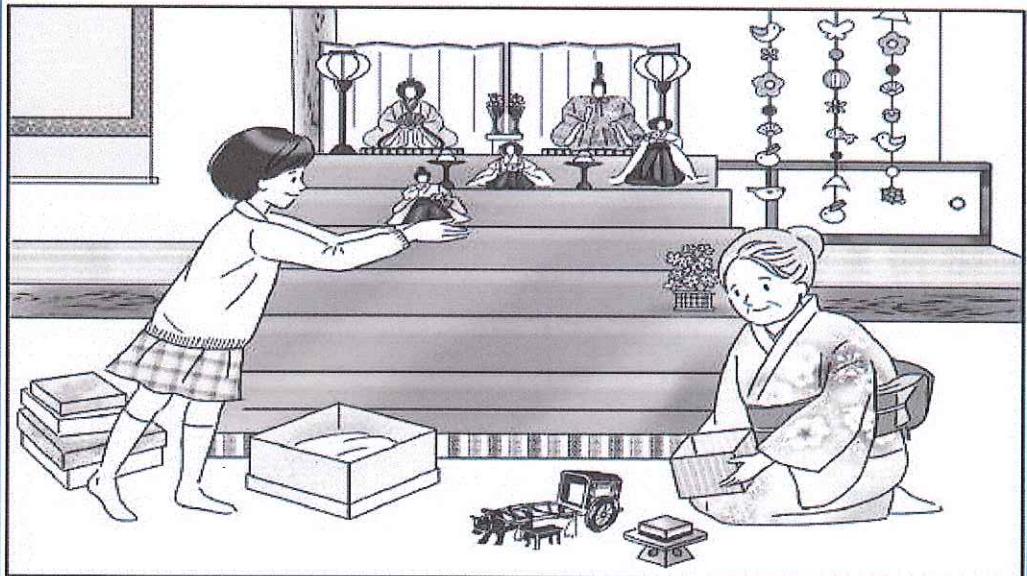
第87号

# けあらーずたより



今月は南区浜戸川沿いの  
「クロモチノキ」です。

# 《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**9個**の間違いがあります。探して下さい！

(今回は、レブリさんから頂きました)



「ランドセル」って  
ランセルが訛ったもの



春が近づき、もうすぐ新学期ですね。

小学生に上がるとき買ってもらった「ランドセル」を背負って、ウキウキしていた頃を思い出しました(\*^-^\*)

でも何で「ランドセル」って言うか、皆さんご存知ですか？

ランドセルの始まりは、江戸時代の後半・幕末までさかのぼります。当時の幕府が、オランダの兵士の背負っているリュックを輸入したことが始まりとされ、このリュック型かばんが「ランセル」と呼ばれていたのがなまって、いつしか「ランドセル」と呼ばれるようになったそうです。

明治に入り学生が使うものとして布製のものが主流となっていましたが、伊藤博文が大正天皇の初等科入学をお祝いして革製のものを贈ったのが、革製のランドセルの始まりなのだそうです。



答：①大人用的分量大、②女子的分量小、③女子的手持物比之多以女人形的扇子、  
④以女性为主力军形象、⑤讲对聊的题、⑥讲舞蝶的诗、⑦用鸟儿舞的  
真人中的一番下功夫的向志、⑧讲内惠蝶下的扇子与器的高志、⑨讲内惠蝶



## スイートポテト

~辻本なみさんのレシピより~

### 材料

さつまいも：300g 豆乳（水・牛乳）：大さじ2

片栗粉：大さじ2 はちみつ：大さじ2

水：大さじ2 黒ゴマ：適量



### 作り方

- ①さつまいもの皮をむいて一口大に切り、水にさらします。
- ②さつまいもを耐熱容器に入れてラップをし、600Wのレンジで5分チンします。硬かったらもう少しチンしてください。
- ③さつまいもを潰して、豆乳（水・牛乳）と片栗粉を混ぜます。
- ④混ざったら、一口大の大きさに丸めていきます。（水に濡らした手でした方が形成しやすいです）
- ⑤丸めたものをフライパンに入れ、両目に焼き目がつくまで焼きます。
- ⑥水とはちみつを混ぜ合わせて弱火にしたフライパンに入れ、からませながら焼きましょう。
- ⑦器に盛りつけ、黒ゴマをかけたら完成！

ご利用者S様のリクエスト！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

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

