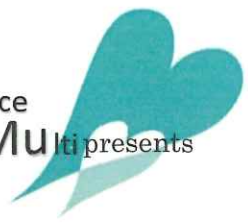




Service  
Raidance  
Multi presents



に寄り添う

第94号

# けあらーずだより



今月は「藤崎宮例大祭に参加前の  
高麗門の飾り馬」です。



# マツタケが高価なのは プロパンガスのせい？



皆さん、マツタケと聞くと高いというイメージを持っていませんか？それには、ある理由があるんです。

通常キノコの発育には落枝や落ち葉が堆積してできる、栄養のある腐葉土が適していますが、マツタケは真逆で、あまり栄養の無い痩せた土地の方がよく育つという特性を持っています。

昔山里に住む人達は、日々の燃料として、“柴”や“割木”を取りに、煩雑に山に行く生活を繰り返していました。そのため、人が山を歩くことによって、過度に“落枝や落ち葉”がたまりすぎることなくマツタケの発育に適した良い土が保たれていました。

ところがプロパンガスの普及により山に入る必要がなくなり、栄養のある腐葉土が形成されたままの状態、結果、マツタケにとっては最悪の環境となり、山で採れるマツタケが減少し、希少性が高まったのだと言われています。

皆さん山に入って自給自足の生活をしてみたら、もしかしたらマツタケが生育しやすい環境になって、安価で食べられるようになるかもしれませんね(\*´艸`)



⑧後ろの女の子の三角帽子の飾りの形、⑨左下ツルの葉っぱの形

⑤手前の女の子のボンチの耳、⑥おばさんの左袖、⑦左のツルの先の形、  
①右下かぼちゃの鼻、②箸の結び目、③男の子のベストのボタン、④旗飾りの

# 《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、レプリさんから頂きました)



## 和風かに玉あんかけ

### 材料

～クリームよさんより～

- 卵：3個                      カニカマ：4本  
 人参：1/3本                片栗粉：適量（水に溶いておく）  
 水：150cc                  醤油：大さじ1  
 みりん：大さじ1            だしの素：小さじ1            酒：大さじ1



### 作り方

- ①人参を千切りにして、レンジでチンして柔らかくしておく。
- ②カニカマを裂いておく。
- ③卵と人参とカニカマを混ぜ合わせる。
- ④フライパンに卵を全部入れて片面だけ焼き、反対側は半熟でさらに盛り付ける。
- ⑤水・醤油・みりん・酒・だしの素を鍋で煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑥先ほどの焼いた卵にかけたら完成！



ヘルパーおススメ！簡単レシピですゞ(≧▽≦)/

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

