

ねったんぼ（熊本郷土料理）

～つきみだんごさんより～

材料

さつまいも：300g もち：300g
きな粉：20g 砂糖：100g
（まぶす用）きな粉と砂糖：各20g 塩：少々

作り方

- ①さつまいもは皮をむき1cm程の輪切りにします。
- ②鍋に水と塩を入れ、さつまいもが柔らかくなるまで茹でましょう。（面倒な方は、レンジでチンしても良いですよ）
- ③もちと砂糖を耐熱ボウルに入れ、600wのレンジで約3分チンします。硬いようならもう少し長めにしてもOK。
- ④先ほどの茹でたさつまいもと砂糖ともちを合わせて、つぶしながら混ぜ合わせていきます。
- ④食べやすい大きさに丸めて、まぶす用の砂糖ときな粉を表面につけ、器に盛りつけたら完成。



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

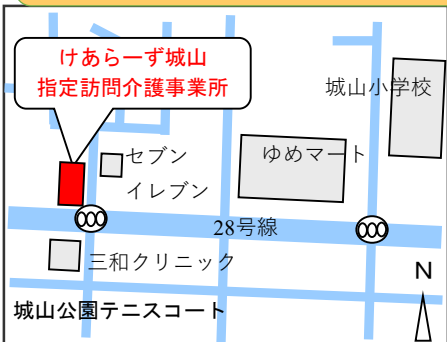
〒860-0066 指定訪問介護事業所

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

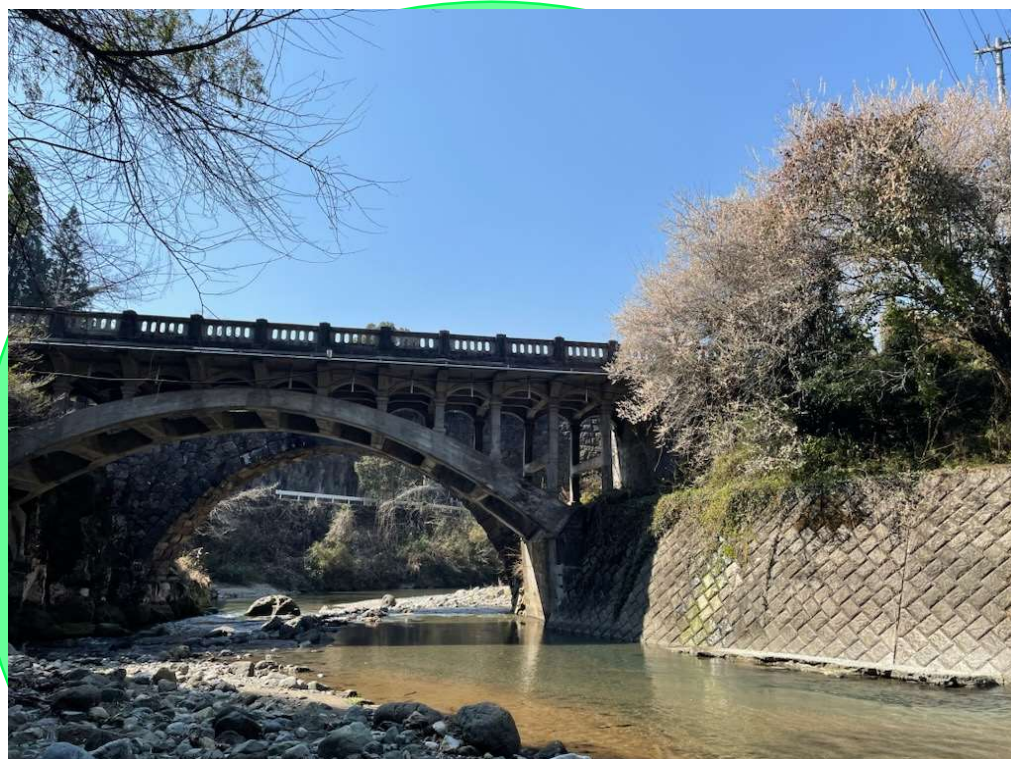


Service
Radiance
Multi presents

ココロ
に寄り添う

第99号

けあらーずだより



今月は宇城市美里町の

「ニ俣橋」です。

《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**10個**の間違ひがあります。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。)



今年のお彼岸は、

3/17 (月) ~ 3/23 (日)



「暑さ寒さも彼岸まで」と言いますが、3月のお彼岸が近づき、次第に春の訪れを感じる季節となりました。

「彼岸(ひがん)」とは、仏教において仏様やご先祖様が住む世界である「あの世」のことを指し、太陽が沈んでゆく遙か西にあると伝えられてきました。春分の日と秋分の日、太陽が真東から登り真西へ沈みます。そのためこの時期は、この世に最も彼岸(あの世)が近づき、ご先祖さまに思いが届きやすい時期と考えられ、お墓参りや法要など手厚い供養をするようになったと伝えられています。

お彼岸に墓参りをする方も多いかと思いますが、お墓が遠方にあたり行き辛い場所にあたりされるご家庭も増えているのではないのでしょうか？

ご先祖様はお墓にとどまっている訳ではありませんので、そんな時はお家の中でもご先祖様を想って手を合わせるだけでもご先祖様には届くと思います(*'ω'*)



答え: ①男の人のシャツの襟の色、②左の植木の葉っぱ、③左奥の額縁の絵の濃さ、④左のコーンメーカーのポタンの教、⑤コーンメーカーのポタンの教、⑥右後ろの棚の瓶の教、⑦男の人の左袖のボタンカフス、⑧男の人の方あたりのソファの高さ、⑨男の人の左ポケットの高さ、⑩左の椅子の脚