

さつまいもの茶巾絞り

材料

～たかたかっち♪さんより～

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ず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♪(≥▽≤)ノ

ヘルパーさん・利用者様ともに募集中！

けあらーず城山

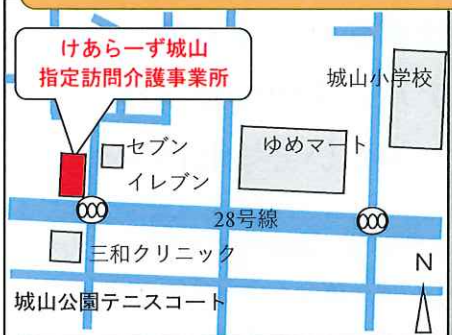
〒860-0066 指定訪問介護事業所

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

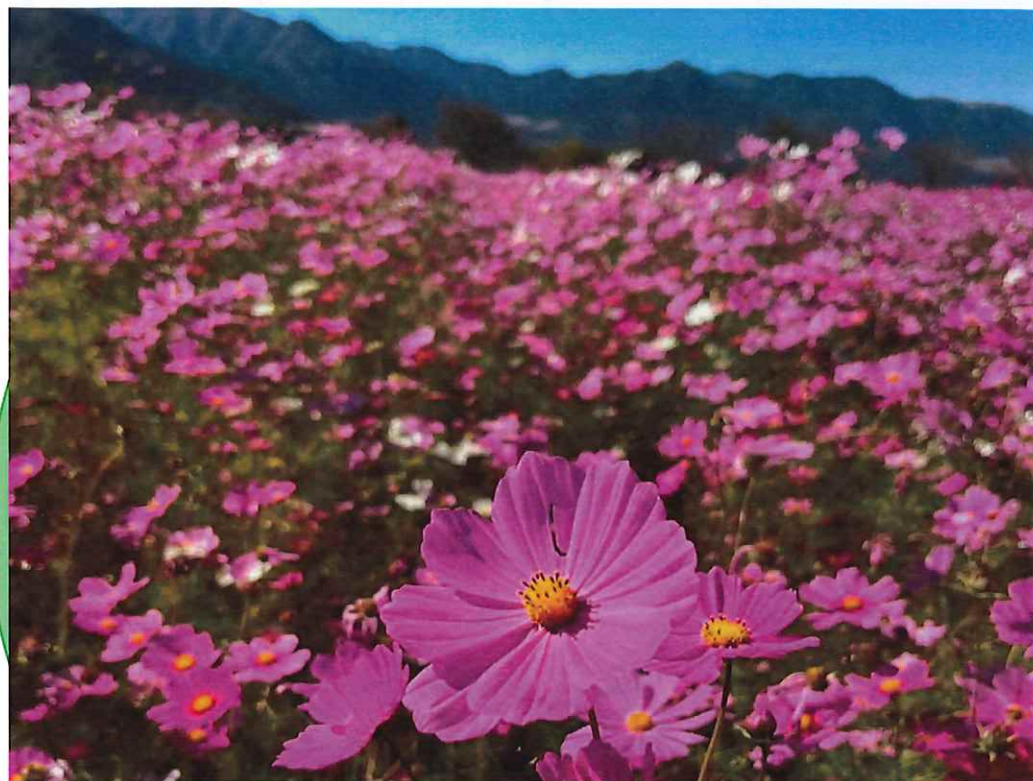
TEL：096-288-0995 FAX：096-288-5867

訪問介護事業所番号：4370111041



第83号

けあらーずだよ！



今月は「南阿蘇 あそ望の郷
くぎの」のコスモス畑です。

《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、ウィレム・コルフォールトさんから頂きました)



「熊本花博2023」開催中！

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、花畑広場・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(*^-^*)

答え：①右のいがぐり、②ピンクの芋虫、③ネズミの足、④アケロウの左目、⑤どんぐりの数、⑥どんぐりの葉の形、⑦赤いアケロウの柄、⑧黄色いアケロウの柄、⑨ちやうちよの左羽の柄、⑩ネズミの右手