

社会福祉法人 目黒区社会福祉事業団
東山多機能ホームけやき
〒153-0043 目黒区東山 3-24-6
ひがしやまホーム内1階
発行責任者 所長 樋谷 博子

けやき だより

☆🎄☆ 第5回けやきのお料理レクリエーション開催 ☆🎄☆

12月21日 第5回お料理レクリエーションを開催し、一足早くクリスマスを楽しみました🎄
今回は最新の機器を使用して、玉ねぎを切りました。おかげで涙を流すことがありませんでした。
まさかの「私もこれ欲しい!」という意見も！
さて、何を使ったのでしょうか...?



*** 献立 ***

ハンバーグ ミネストローネ
クリスマスプッチケーキ ~リンゴを添えて~

ミネストローネ

具材はウィンナーとミックスベジタブルです。
トマト缶を入れ、コンソメとケチャップで味付けします。
コトコト煮込んで酸味を飛ばしたら…あっという間に出来上がりました！



クリスマスプッチケーキ~リンゴ添え~

リンゴ大玉5個を手際よくカットしてくださったのはN様。
プッチケーキ作りはF様にお任せしました！
抹茶クリームと苺クリームをのせ、手作りのミニサンタクローズとアラザンで飾りつけ(^_^) リンゴも添えます！

完成



味見しましょう🎵



メイン：ハンバーグ



まずは玉ねぎをみじん切り。
 ここで最新の機器の登場！
 それは『ぶんぶんチョッパー』です。
 「本当に切れるの？」と、半信半疑
 でしたが、いざ試すと「すごい！」
 「簡単！」と皆様驚き！あっという間に
 みじん切りが出来ました。
 その一方で一滴も涙を流さずに、すべて包丁で
 みじん切りしたH様、、、
 さすがです！！

玉ねぎをあめ色になるまで炒めます。
 その間に繋ぎのパン粉を牛乳で浸して…。
 ひき肉に、塩・胡椒、卵、パン粉、ナツメグ、ケ
 チャップを入れ、根気よく捏ねます！
 そして12等分に分けます。
 掌いっぱい分の大きさになりました。
 ホットプレートでしっかり火を通します。
 いい香りがけやきフロアを充滿しました♪



チーズの型抜きはI様です。破けやすいので慎重に…。チー
 ズを余すことなく使い切りました！
 焼けたハンバーグをお皿に盛り、ソースをかけ、
 チーズをのせます。

完成



出来上がり！実食！！皆様、黙々と召し上が
 っておりました。笑みもこぼれてしまいま
 す。
 「肉肉しいハンバーグで美味しかった」と
 感想が多くありました！

【編集後記：林田】

本年もどうぞよろしくお願いいたします。世の中はお正月モードから日常生活へと変わっていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。私は年末年始に扁桃炎になったり、引っ越しをしたりと、バタバタな日々を送りました。

さて、私はクリスマスでいつも思い出すことは、小学6年生の時に、朝枕元に3000円と、「サンタ制度は終わりました。父母」という1通の手紙が置いてあったことです。便利な制度の切り替えだなあ…と衝撃を受けたものです。結局あの3000円は何に使ったのだろう…。皆様はどのような年末年始をお過ごしになりましたか？ 皆様が心穏やかに過ごせる1年でありますように。