

ひだまい通信B棟

令和3年6末日発行

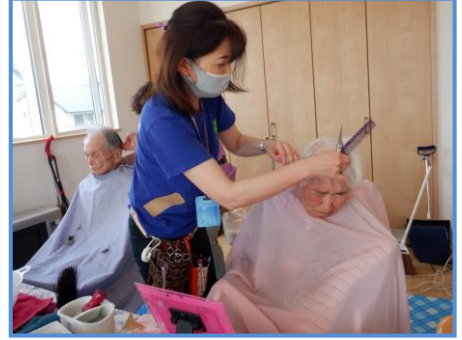


皆さんで広場に出ることが出来ました。これからお天気の良い日は外にできるようにして歩く機会を増やして行きたいと思います。・・・が近くに熊の糞が発見、外に出ないようにと警察から通報がありました。日々色々な事が起こりますねー。





クローバーさんがカットに来てくれました♡ 6/7

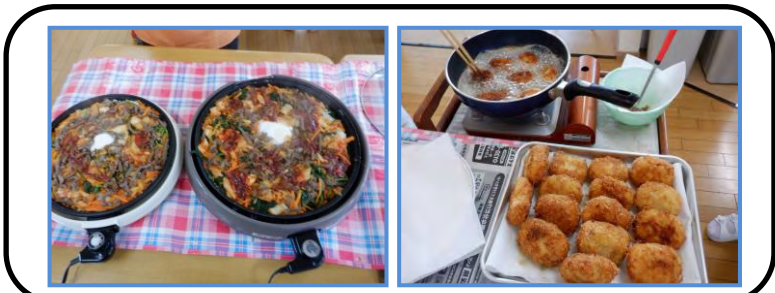


こんにちは



調理実習

6月9日(水)は調理の日でした。
 今回は「ビビンバ&チーズコロッケ他」
 を揃えました。
 初物のスイカも、甘くてとても美味し
 かったです🍉



ビビンバの作り方

材料: 人参、もやし、ホーレン草、牛ステーキ、卵、キムチの漬物、調味料(コチュジャン、焼肉のたれ)

作り方: 人参もやしホーレン草は前もって茹でます。牛肉は細切りにし、フライパンで炒め塩コショウをし焼肉のタレで味をつけます。ホットプレート(保温で)にごま油をひいてご飯を広げてのせます。その上にもやし・人参・ホーレン草・キムチの漬物・牛肉のをせ、コチュジャンをかけて中央に生卵を落として蓋を閉めます。時々ご飯の焦げを確認します。良ければフライ返しで混ぜてお召し上がりください。

チーズコロッケの作り方

材料: ファミリーチーズ、芋、ベーコン、小麦粉、卵、パン粉

作り方: チーズを5mmに切る。(切って売っているのもあります)カリカリに炒めたベーコンに潰したジャガイモを混ぜて塩コショウをする。チーズにかがせて衣を順につけて揚げていきます。



6月20日はお楽しみ会&父の日でした。



父の日に合わせて、ささやかですが皆で作った手作りお花をプレゼントしました。
この日もう1人の男性Aさんは、体調を崩して休んでおりましたので、お部屋に飾らせていただきました。6/20



ちらし寿司に茶碗蒸し、他にもご馳走が沢山ありました。みなさん美味しそうに食べられていました。

