

暑くなったり寒くなったり、日々気候が変わっています。みなさんも体調にお気を付けくださいね。秋と言えば食欲の秋！縁がわの入り口には大きな柿の木があります。柿は美容にも良い果物なので是非食べていただきたい食材です。縁がわごはんにもたびたび登場しています。



縁がわの秋

利用者全員参加の  
合同作品です。



とても素敵に

出来上がりました。



縁がわ運動会を行いました。

\*後ろの黄色いお花はアンデスの乙女です。



おばけかぼちゃがみんなを見守っています。



みんなのお楽しみ。

毎日食べたい「縁がわごはん」



## 今月のおやつレシピは『蒸し羊羹』

### 材料

☆小麦粉 20g ☆片栗粉 10g ☆砂糖 30~40g ☆水 80cc

あんこ 200g さつまいも 小1本(栗でも甘納豆でもOK)

### 作り方

- ① ☆印をしっかり混ぜる(ダマが無くなるまで)
- ② あんこを入れてさらに混ぜる
- ③ さつまいもの皮をむき、角切りにしてレンジ600wで6分
- ④ ②と③を軽く混ぜ、耐熱容器に入れてラップをしてレンジ600wで4分30秒
- ⑤ 巻き簾にラップを敷き、④が熱いうちに棒状に形を整えきっちり巻いてそのまま冷やす。
- ⑥ 完全に冷めてから巻き簾とラップを外し切り分ける。

