

インフルエンザの予防接種はお済みですか？今年新型コロナウイルスとダブルの脅威と言われていますが、縁がわでは今まで以上にうがい、手洗い、消毒を徹底しています。最近では可愛いマスクを付けてきてくださる方もいて朝からみんなの笑顔がみられます。今年もあと一ヶ月、元気に頑張りましょう！



岡部町殿のコスモス畑

「うわぁ！きれいだねえ！！」ととても喜んでくださいました。



高枝ばさみで残り少ない柿を取りました。



取れない柿はカラスにお裾分け



ソックモンキー完成♪97歳の利用者さんが1ヶ月かけて作りました。いつも赤い座布団を敷いて座っています。是非見に来て下さいね。



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『うぐいすもち』7個分

材料

☆こしあん 200g ☆水 約大さじ1 ☆うぐいすきな粉(手粉・飾り用) 1カップ弱

*ぎゅうひ生地・・・白玉粉 50g 砂糖 50g 水 90cc

作り方

- ① こしあんに、水約大さじ1を加えて柔らかめのあんを作り7等分して丸める
- ② 耐熱容器に入れ、ぎゅうひ生地の材料を泡だて器でダマが無くなる迄完全に溶かす
- ③ ②をフタ、またはラップをして電子レンジで3分加熱する
- ④ 木杓子でよく混ぜ、うぐいすきな粉敷いた皿に取り出す
- ⑤ うぐいすきな粉を手粉にして7等分し④を包む
- ⑥ うぐいすきな粉を茶こしでふるい、表面にかけて出来上がり



うぐいすきな粉の代わりに片栗粉にして

いちごを入れたらいちご大福になります