やすらぎ荘 お料理レクレーション

6月のやすらぎ荘は、お料理クラブが大忙しです。

初夏のお料理を A·B·C それぞれのグループで、利用者様と一緒に作りました。「昔はよく作っていたよ」「作るのは IO 年ぶり」「出来上がるのが楽しみ」と昔を思い出しながら、わいわいと、でも真剣に作業されていました。

₿らっきょう漬け⑧

利用者の皆さまで、らっきょうの薄皮を剥いて、らっきょう漬けを仕込みました。「どこまで剝いたらいいの?」「実がなくなるわぁ」と相談しつつ楽しく作業しました。







🎎 梅シロップ 👶

今年は、やすらぎ荘の敷地内に立派な梅ができたので、利用者さまと収穫から始めました。梅4kg分の梅シロップの完成です。











₿しそジュース₿

利用者さまに、紫蘇(しそ)の葉を千切って頂きました。それに、クエン酸を入れて色が鮮やかに変化するのに笑顔で楽しみました。氷で冷やして早速、提供しました。「色がきれい」「おいしい」と、とても喜ばれました。











₿おつかれさま会襲

お料理レクの後は、パンケーキとジュースで、おつかれさま会をしました。 らっきょうと梅シロップはしばらく漬けたら、皆さんでおいしくいただいて、夏 バテや脱水を予防して、暑い夏を乗り切りましょう!









完成!