初夏の料理レク

らっきょ漬け＆しそジュース

を作りました

令和５年６月２７日、初夏の料理レクを開催しました。利用者さまと職員で、らっきょの薄皮をむいたり、しそジュースに使う赤しその葉をちぎりました。「らっきょはしっかり剥かな味が付かん」「むき過ぎたら無くなるで」「紫蘇が懐かしい匂い～」と談笑しながら作業されていました。

先日、荘内で収穫した梅で梅シロップを仕込んでいたので、レク終わりに皆で梅ジュースを頂きました。旬のものを美味しく頂き、夏バテ予防していきたいと思います。