

大森だより



R5. 9月号 No.109

夏祭り



今回の屋台のメニューは、たこ焼き・枝豆・チョコバナナ・今川焼・やきとり・アイス等の中から好きな物を召し上がって頂きました。飲み物は、ノンアルコールのビールや酎ハイ、ジュースなどから選んでもらいました♪♪



夏祭りでは、水ヨーヨーすくいと屋台でおやつを召し上がって頂きました。水ヨーヨーすくいは、紐がすぐに切れてしまい、難しかったですが「楽しかった」と大好評でした♪屋台では夏祭りのメニューに、今年はノンアルコールビールも加わり、「かんぱ〜い!!!」と盛り上がっていました☆

金魚すくい



ポイを使って次々と金魚を掬い上げていくゲームです！相手よりたくさん掬った方の勝利となります☆みなさん真剣な表情で取り組んでいました！

ゆらゆらポート



職員が動かすポートに10個のボールを投げ入れます！動きは様々でなかなか入らず、みなさん苦戦していたようでした…。

今月のレシピ「オクラのカラフル肉巻き」

【材料】

- ・豚ロース肉(8枚)
- ・人参(1/2本)
- ・オクラ(8本)
- ・植物油(大さじ1)
- ・塩コショウ(少々)
- ・小麦粉(適量)
- ・酒(大さじ1) ・砂糖(大さじ1)
- A ・醤油(大さじ2) ・にんにく(小さじ1)

【作り方】

- ① オクラはネットの上から塩を振って板ずりする。ヘタの先とガクを取り除き、余分な塩をペーパーで払い、人参は縦に薄くスライスする。
- ② 塩コショウした豚肉の上に、人参2枚、オクラ1本を置いて手前から巻き上げ、表面に薄く小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンに油をひいて中火に熱し、②の巻き終わりを下にして並べて転がしながら焼きつけます。
- ④ 全体に焼き色がついたら弱火にし、フタをして3~5分程蒸し焼きにします。
- ⑤ キッチンペーパーで余分な油を拭き取り、Aの調味料を加えて、転がしながら煮詰めて完成です！