

大森だより



R6. 1月号 No.113

Merry Christmas

クリスマス会



今年のクリスマス会はビンゴゲームを行いました！
1位～10位までにはプレゼントも準備しており、みなさん発表される数字を真剣な表情で見つめていました♪
今年も大森テイにはサンタさんではなくヨンタさんが来て、みなさんにもささやかながらプレゼントを渡してもらいました(笑)
とっもにぎやかなクリスマス会となりました☆

10位までの景品♪

立ててみよう



大きさが重さの違う様々なペットボトルを、足を使って、倒れた状態から起こしていきます！なかなか足を使うのは難しかったですが、みなさん真剣そのものでした！

まるけんみかん



冬の名物、丸賢みかん！みかんに書かれた「賢」の字を描えながら、どちらが早くきれいに並べることが出来るかを競い合います！

今月の壁画

12月は、柚子湯♪



冬至と言えば柚子湯ですね！12月は柚子湯の壁画です☆
皆さんには柚子の貼り絵をしていただきました♪寒さも徐々に厳しくなっていて、温泉に入りたいくなりますね～！

今月のレシピ「パンプキングラタン」

【材料】 ・かぼちゃ(80g) ・ベーコン(20g) ・玉ねぎ(30g)
・スイートコーン(14g) ・バター(5g) ・塩コショウ(少々)
・コンソメ(小さじ1) ・ホワイトソース(120g)
・ミックスチーズ(お好み) ・乾燥パセリ(少々)

【作り方】

- ① かぼちゃの種・わた・皮を取り、3cm角に切り、耐熱ボウルに入れ、ラップをして600Wの電子レンジで5分加熱する。
- ② フライパンに千切りにしたベーコン、スライスした玉ねぎ、コーンをバターで炒め、玉ねぎが透明になったらコンソメで味付け。
- ③ ②に①を加え、ホワイトソースを入れ塩コショウで味を調える。
- ④ ③をグラタン皿に入れ、上にミックスチーズをのせオーブンで焼き、焼き色が付いたらパセリをふりかけて、完成！