



携帯サイトQRコード

しいいづ



第130号 2021年9月14日発行

涼み会 あいらの杜にて

夏のお祭りで涼み会を行いました。入居者様に、お菓子等入った袋を釣って頂いている様子です。



「あいらの杜」は御庄にある介護付き有料老人ホームです。
岩国病院と医療提携を結んでいます。

お茶会



ブランドール錦見

初夏の気候の中 “よりそい” では第 2 回お茶会を開催いたしました。

今回のお茶菓子は “きんつば”。

いつもと違うスタイルのおやつの時間にご利用者様も「誰がたてるの?」「久しぶりだね」と開催前にワクワク感満載。

スタッフのお手前に興味津々。お茶をお出しすると手をつきあいさつ後に召し上がられる方、「おいしいね」「またしてね」と嬉しいお言葉を頂きました。

作法などを気にする方もおられました、気取らず美味しく召し上がって頂きました。



「ブランドール錦見」は岩国病院が運営するサービス付き高齢者向け住宅で、建物内に小規模多機能型居宅介護事業所「よりそい」があります。

レシピ紹介

ブルーベリーチーズケーキ(b y 堀本看護師)

広報部の人に頼まれて、久しぶりにブルーベリーチーズケーキを作りました。

作るいつも好評で、初めて食べた人は感動されます。

ブルーベリーをラズベリーとか生のブルーベリーを加えても酸味がきいて美味しいです。



パイ皮の材料

グラハムクラッカー 18 枚

(普通のクラッカーかビスケットでもOK。この場合は砂糖を控える)

砂糖 1/2 カップ

溶かしバター 100g

1. グラハムクラッカーをつぶして粉にする。
2. 湯煎で溶かしたバターと砂糖をいれて、しっとりするまで手で混ぜる。
3. パイ皿に平均に広げて、側面を押さえて密着させ、底をしっかり押さえる。
4. ラップをかけて冷蔵庫で 1~2 時間バターが固まるまで冷やす。(A)



チーズクリーム材料

ナチュラルクリームチーズ 220g

砂糖 1/4 カップ

卵 2 個

バニラエッセンス少々

シナモン少々

1. ボールにクリームチーズを入れてクリーム状にねる。
2. 砂糖を入れてなじんだら、卵を 1 個ずつ加えてよく混ぜて、バニラエッセンスを少し落とす。
3. パイ皿(A)にチーズクリームを入れ、シナモンをふる。
4. 160℃のオーブンで 20 分焼く。(B)



うわがけ材料

ブルーベリー缶詰 1 缶

砂糖 1/4 カップ

レモン 1 個

コーンスターチ 大さじ 3

1. ブルーベリーの缶詰の実と汁を別にする。
2. 鍋に砂糖とコーンスターチ、ブルーベリーの汁を少し入れてよく混ぜ、残りの汁も加えて火にかけてとろりとするまで煮詰める。
3. 火からおろしてレモン汁とブルーベリーの実を入れて、粗熱を取る。
4. 冷めたチーズパイ(B)のうえにのせて平らにならし、冷蔵庫で冷やして出来上がり。

