



# ほたる新聞 令和2年 6月号



## 端午の節句

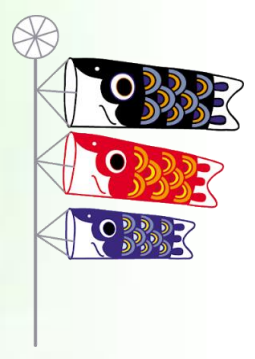
5月5日 こどもの日  
 膨らませた袋で作ったこいのぼりを受け渡す  
 こいのぼりリレーを行いました。  
 また、菖蒲湯に入浴して頂きました。  
 暑い夏を丈夫に過ごしましょう。



## おやつレク

### ～こいのぼりどら焼き～

こいのぼりの型のどら焼きを作りました。  
 あんこ、クリーム、チョコをお好みで  
 挟みました。  
 生地には醤油とみりんが入っていて  
 おいしさ倍増です！！



- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| <b>材料 (6個分)</b> |                |
| 【生地】            | 【バターあん】        |
| 卵..... 1個       | つぶあん..... 100g |
| 水..... 60cc     | バター..... 10g   |
| 醤油..... 小さじ1/2  | 【クリーム】         |
| みりん..... 大さじ1   | 生クリーム 適量       |
|                 | 【仕上げ】          |
|                 | チョコペン 適量       |

### レシピ

- ①つぶあんに、室温に戻したバターを加えてよく混ぜる
- ②ボウルに卵を入れて泡だて器で溶きほぐし水、醤油、みりんを加えてよく混ぜる。  
ホットケーキミックスを加え、ダマが残らないように混ぜる。
- ③ホットプレートの中温に温めてサラダ油を薄く塗り、②で作った生地を楕円になる様に流して焼く。
- ④焼き色の面が表になるよう折り曲げ、濡らして絞った布巾をかけて冷ます。
- ⑤冷めたら①で作ったバターあん、もしくはクリームを包み、チョコペンで模様を描いたら完成！！



発行元  
 デイサービスセンター  
 ほたる  
 025-228-0955  
 編集  
 熊谷 晶子  
 黒澤 広大

