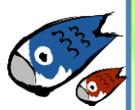




ほたる新聞 令和2年 6月号



端午の節句

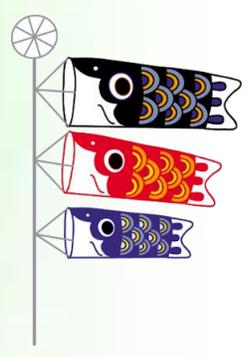
5月5日 こどもの日
 膨らませた袋で作ったこいのぼりを受け渡す
 こいのぼりリレーを行いました。
 また、菖蒲湯に入浴して頂きました。
 暑い夏を丈夫に過ごしましょう。



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！！



- | | |
|-----------------|----------------|
| 材料 (6個分) | |
| 【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

