

もっとおいしく！・かるがもの家

材料をグレードアップしました。
マーガリンから四ツ葉バターに切り替えました。おいしさを増したクッキー、パウンドケーキを是非ご賞味ください！



焼きあがった「りんごのパウンドケーキ」を試食するメンバーさんたち
ソーシャルディスタンスはしっかりキープ

かるがもの家
パウンドケーキ クッキー さらに
商品改良しました！ おいしくなりました！

★マーガリン⇒四ツ葉バターに！
★パウンドケーキの
★焼成時間を調整し⇒しっとり感UP!
★賞味期限が3週間⇒3週間おいしい状態で召し上がっていただけます。

—メンバーからの感想—

- ・N ふんわりして、フリンクも美味しくなりました。
- ・K パウチに富んでいて、楽しさにあふれています。
- ・S 選び抜かれたバターを使用して美味いUP!
- ・S バターを変えて、しっとり、こくができました。

🍏 かるがもの玄関前で毎日販売しています。
🌧️ 雨の日はインターホン押して下さい!!

11月におく
🍏 りんごのパウンドケーキを開発中です 🍏

職員勉強会

商品改良、新商品開発に伴い、かるがもの家のスタッフ全員でパウンドケーキ作りの勉強会を行いました！
工程一つ一つを国原講師に教わりながら、真剣に取り組みました。実際に作業してみて、利用者の方の技術の高さを実感しました。



作り方を教えていただくのは今回で2度目です。
マーガリンよりもバターを使った生地の方がよりふわっと軽い感じの生地になるのが見てわかりました。
先日、バターを使った抹茶のパウンドケーキを食べたのですが、よりしっとりとして風味が増したのを感じる事が出来ました。(E.N)

バターを使うことになり、より美味しくなったパウンドケーキ。作り方が少し変わったとのことで講習を受けました。「泡の感じがこの位大きくなったら...」、「そぎ落とす時メンバーさんはとてもきれいに取るのよ...」とさまざまなポイントを教えてもらいながら体験しました。
日頃のメンバーさんの頑張りや手間をかけて作られた商品への思いを実感した講習でした。(K.I)



生地を型に入れていきます



生地を攪拌中
タイミングがポイント

納涼会・パステル 8月11日

With コロナの生活にも大分慣れ、レクリエーションの好きなメンバーさん達と暑い夏の日「納涼会」を行いました。毎年行っている行事ではありますが、所外レクリエーションに行けない中、事業所内で行う行事はとても貴重な時間で、皆さんワクワクしていました。



今年はバーベキューも加わり、炎天下、汗をかきながら、豪華なカルビ肉やウナギを焼きました。女性たちは昼花火も楽しみ、贅沢なバーベキューに嬉しい悲鳴をあげていました。

毎年恒例のスイカ割り、乾電池ゲーム、パステルにちなんだビンゴ大会を楽しみました。グループホームの職員も飛び入り参加で行ったジェスチャーゲームは、皆さん楽しくて大笑いでした。



「さて問題です！ 石井職員と砂辺職員は何のジェスチャーをしているのでしょうか？」

遊んで笑ってまたお腹も空いた頃、「流しそうめん」をしました。前回に比べ、要領を得たのか流れていくそうめんをととても上手にすくい、流れ落ちたそうめんを目当てにザルの前で待ち構えたメンバーさんはちょっぴり残念そうでした。お腹も心も満たされ、最高の夏の思い出ができました。



今、パステルでは、11月の所外レクリエーションに向けて、「紅葉を楽しみに久しぶりに箱根に行きたい！」「ちょっと遠出で高尾山もいいね！」と盛り上がっています。

問題の答え「にわとりを追いかけるカエル」でした。
石井さん、砂辺さん、ありがとうございました。

