

smile Letter



介護老人保健施設かりんの里
令和6年8月 Letter.20
管理栄養士：矢澤

毎月SmileLetterを届けます。
かりんの里の食事や栄養士の活動を
知ってもらえるよう発信していきます！

～管理栄養士が届ける栄養と健康の手紙～

7月 行事食

誕生日メニュー

～神奈川みどころ御膳～

かて飯・牛鍋・福神漬け和え・
けんちん汁・すいか



土用の丑の日

今年は7/24と7/26に
うなぎの提供をしました！



バウムクーヘン (1回分)

- ・ホットケーキミックス150g
- ・牛乳 150ml ・たまご 1個
- ・溶かしバター 30g
- ・はちみつ 大さじ1 (多めでも◎)
- ・砂糖 20g ・焼き油 適量

ホットプレート
で作る場合は倍
量がおすすめ！

- ①材料をすべて混ぜる。
- ②ホットプレート (卵焼き器でも◎) を温め油を敷き、生地を薄く流す。
- ③生地が乾く程度焼いたら、アルミホイルを棒状にしたものに巻き付けていく。
※生焼けだとこの後火は通らないので注意。
- ④生地がなくなるまで繰り返す。

かりんの里では料理レクと手作りおやつを毎月実施しています。7月は料理レクでバウムクーヘン、手作りおやつでチヂミを作りました。また、7月は七夕にちなんで七夕ゼリーや職員のお家で採れたルバーブでジャムを作り、おやつのパバロアへ乗せて食べました。料理を通じてご利用様が楽しみを持って生活をしていただき、季節を感じていただけたらと思っています。



七夕ゼリー



ルバーブジャム

ルバーブを初めて
みた方も多く、
赤いふき？と驚
かれていました。



①



③④



バウムクーヘン

②

