▲カニカマときゅうりを使って色鮮やかに♪

おぐら凸荘便り

2018年3月1日(木)発行

2月の初め、

暦の上で

季節感たっぷりの話題をお届けいたします。 用者の皆様と一緒に楽しんでいます。 巻と豆まき、チョコ蒸しパン作り、2月の壁飾りなど おぐら山荘では、季節を楽しむイベントを企画してご利 今号は節分の恵方

ら山荘では、 波の影響で寒い日が続い ています。 は春とはいえ、 せるようにと豆ま 今年も元気に過ご をして邪気を払い きと恵方巻作りを しかし、 節分の行事 今年は寒 おぐ

ツナ、 をおいて、酢飯を敷き込 す。巻きこむ具には卵焼 みます。その上に具を置 いていきます。 巻きすだれの上に海苔 きゅうり、シイタケ、 みんなで順番に巻 サクラでんぷんを カニカマ、 味付け

ですが、 どでうまく巻ける や具の置く位置な いてまいていくの 酢飯の量

のですが、稲荷ずしや、

れます。昔よく巻 かどうかが左右さ



きつつ調整されている姿 しては、「なかなか綺麗 きないと何度も巻きなお も見られました。 にできんなぁ」とつぶや

だけです。本来ならば 丸々1本を幸せの神様が 後はお昼御飯でほおばる いる方角を向いて食べる 無事に恵方巻もでき、 備が整った所へ鬼に変装 そこへご利用者様方が したスタッフが登場・・・

てしまう方もいらっしゃ

様は、手際良く巻

たというご利用者 きずしを作ってい

中には、

うまくで

しぶりに巻く方の いていきます。



▲いつもは穏やかなご利用者様も鬼には容赦なし?

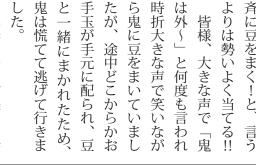


▲足元に散らばった豆とお手玉が奮闘の証しです。



て作った豆をご利用者様 が各々持ち、一豆まきの準 いました。 午後より、 新聞紙を丸め 豆まきを行

した。 間を過ごすことが出来ま 早春の一 貝





▲卵と生クリームも加えます。美味しくな ~ れ (*^-^*) ♪

▲板チョコを贅沢に載せて、蒸し器へ…



▲ふんわりと出来上がりました!美味しそうです!

楽しいバレンタインズデーの♪

月に

は

タイン

1

チョコ藍レバン作り

にちなんで、 渡して告白する日」 な男性にチョコレー デーがあります。 日本では、 識があります。 「女性が好き 今月

・トを

ح

す。 えて とコ りました。 ホット が に を使った蒸し コア 20 混 卵、 りでは、 ば合われ 個近く作るため を合わせて、 ケー 生クリー 混ぜ合 チ ーキミッ せてい パンを 日 わ L コ きま せ を レ 生 る そ 作 加 ス

0)

お

は

苦労でした。

ご利用者様も満足され 8分程度蒸して完成です。 くした板チョコをの 0) 1) 1 いたようでした。 量に 5 きます。 きます。 古 いチョコ蒸しパ かくなり、 かった板チョコもや 力 ップの半 なるように 後は蒸し器 甘くてお -分くら た生 分けて せて

月の

画

は

分にち

鬼やお 壁

か \aleph 節

0) 顏

を

ぎった赤い色紙を丁寧に りこんでいきます。 けて完成しました。 制作しました。 ずつ進めてい 大きな顔型に、 き、 髪の 数 日 かくち 毎

 \exists

部 か

型に切り取ったもの 鬼たちは、 た様子をうまく表現できた らどりな髪型を貼ります。 毛糸でパーマがか 取ったものに、色 肌色の色紙を顔 周りの・ 小さ



泡だて器を両手でもっ 交代で作業を進めて 生地が滑らかになるまで、 ぜ合わせている方も ひとりでは大変な いました。 な 0) /きな か

おぐら山荘は 鬼ばかり?



▼大きな赤鬼の周りに 小さな豆鬼たちをにぎ やかに配しました。



おぐら山荘 TEL 0977-85-8307 〒 874−0340 分果別府市大字舊見 1531 春の2 https://ogura.link/

▲個性豊かな鬼たち

ど が作業を分担して制 も愛嬌のあるものが 、ます。 みにしていてくださいね。 だものを制作中です。 作ができました。 れも表情が豊か それぞ れ てもら 今月もご利 おひな祭りにち れに V 顏 ました で、 を 用 揃 書 者様 とて き入 が 楽 た 7

