

1 調理実習



6月27日に1班調理実習を行いました。今回はご利用様と相談した結果、クレープとフロートを作る事になりました。クレープは豪華にトッピングを多めに用意し、フルーツはバナナ、みかん、リンゴ、桃、梨で、その他に生クリームや各種ソース類を取り揃え、ご利用者様にトッピングをして頂きました。フロートは色々なジュースを用意し、選んで頂いた後にバニラアイスをトッピングしました。クレープとフロートは相性が良いとご利用者様も喜ばれており、大変好評でした。

支援課 藤本 翼

3 調理実習



6月21日に3班調理実習を行いました。今年のメニューは、りんご飴とチョコバナナです。コロナで夜店もなかなか行けない為、夜店らしいデザートに決めました。りんご飴はりんごを長方形に切り、溶かして食紅を入れた砂糖につけて固めました。チョコバナナは、最後にカラーチョコをかけてかわいく仕上げる事が出来ました。調理中、砂糖とチョコを溶かす工程が面白かったようで、順番に挑戦しておられました。皆さん「甘い」「おいしい」と笑顔で楽しまれ、良い時間を過ごせました。

支援課 宇室 克哉



かき氷 イベント



今年も7月6日と25日にかき氷イベントを開催しました。今年の夏は例年に増して暑さを感じる季節になりましたね。かき氷がいっそう美味しく感じられたのではないのでしょうか。昨年度からの要望で、今年は宇治抹茶金時を追加し、イチゴ、ブルーハワイ、みぞれの4種類に、ミルクのトッピングを追加される方もたくさんいました。外気温との差が大きかったせいか、かき氷の冷たさで頭がキーンとなり、手が止まっている方が多かったように思います。来年はどんな味が追加されるのか、今から楽しみです。

支援課 課長 川村 智子