

はとぽっぽ

NO.149

3月

医療法人 江隆会 介護老人保健施設
サングリーンやさと 通所課

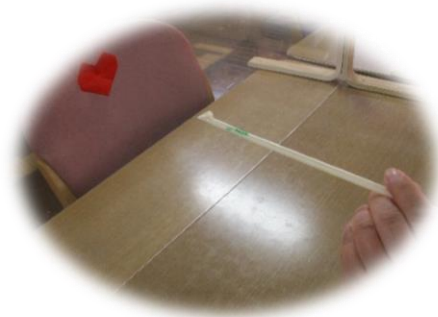
ご利用者、ご家族の皆様いつもご利用ありがとうございます。

3月の行事報告

3月 8日（月） お誕生日会

3月 14日（日） ホワイトデー

今回の、ホワイトデーは、初めて『ラムネ』作成を行いました。
粉をよく揉んで、型に詰め固まるのを待つと・・・
キレイに固まりました。（*^）v 味もとても美味しかったです。



午後からは、新ゲーム『吹き矢』を行いました。
的に当てるのも、吹くのも難しく悪戦苦闘しましたが、楽しく行えました。

4月の行事予定のお知らせ

4月4日（日） お花見

4月6日（火） お誕生日会

通所課からのお知らせ

当施設では、体験利用を随時行なっております。

体験利用をご希望されている方がいらっしゃいましたらお気軽に下記までご連絡下さい

介護老人保健施設 サングリーンやさと 通所リハビリ課

〒315-0165 石岡市小倉 443-1 ☎0299-43-3120

通所課主任 石原 誠治

今回、ホワイトデー菓子作成で行った、『ラムネ』の作り方ををご紹介します。
分量と混ぜる順番を間違わなければとても簡単に作ることができます。

RAMUNE

こなせとろ 50g
コーンスターチ 10g
クエン酸 少々^{1/4}
耐糖 少々^{1/2}
レモン汁
じゅろろ



- ① 袋に粉糖を入れコーンスターチを入れよく混ぜ合わせます



- ② クエン酸・ジュースの粉を入れ更によく混ぜ合わせます



- ③ 水・レモン汁を入れます。更に良く混ぜ合わせます

- ④ よく混ぜたら、重曹を加え更に混ぜ合わせます。



- ⑥ もの凄くよ〜く混ぜ合わせたら、型にいれ固めます。

とにかくぎゅうぎゅうに詰め込んで固めてください。

完全に固まったら、型からだします。

ジュースの粉以外にも、かき氷シロップで味付けしてもおいしくできます。

是非、ご家族やお孫様と一緒に作ってみてください。