

センターだより

第111号 令和5年11月1日

日に日に秋の深まりを感じる今日このごろ。冬の足音が少しずつ聞こえてきます。朝晩は冷え込む日も多くなり、昼夜の寒暖差も大きく体調を崩しやすい時期です。体調管理に気を付けながら、元気に過ごしたいですね(*^-^*)♪

今月も楽しい講座を計画しましたので、みなさんのご参加、ご来館お待ちしております！！

ハロウィンの衣装を作ろう♪

今回は5組参加いただき、ハロウィンに向けて衣装作りを行いました♪見本で職員が作った衣装を見ながら、思い思いの衣装が出来上がりました！本番のハロウィンパーティーも楽しみです(*^o^*)/



簡単レシピ

今回は、「予約が取れない伝説の家政婦」としてテレビなどで活躍されている、タサン志麻さんのレシピ本から紹介します♪

じゃがいもとチーズの重ね焼き

【材料(2~3人分)】

- ・じゃがいも…2個
- ・玉ねぎ(薄切り)…1/2個
- ・油…小さじ1
- ・ベーコン(細切り)…2~3枚
- ・白ワイン…50cc
- ・生クリーム…50cc
- ・こしょう(あれば黒こしょう)…少々
- ・カマンベールチーズ…1個

- ① フライパンに油をしき、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ② 玉ねぎがしんなりしたら白ワインを入れ、さらに生クリームとこしょうを加えて強火で煮つめる。
- ③ じゃがいもは電子レンジで加熱し(600wで表と裏それぞれ3分ずつ)、皮をむいて輪切りにし、耐熱皿に並べる。
- ④ 並べたじゃがいもの上に②をかけ、横半分に切ったカマンベールチーズを切り口を下にして並べてのせる。
- ⑤ オーブン(230度)でチーズがとろけだすまで15分ほど焼く。



*切ったじゃがいもを耐熱皿に並べてから、電子レンジで加熱しても出来ますよ♪



紹介したレシピはこちらの本に掲載されています。センターにもありますので、ぜひ見てみて下さい(^o^)/ 他にも美味しそうな料理がたくさんありますよ♪貸出もしております！