

センターだより

第97号 令和4年9月1日発行

夏の日差しも和らいで、秋の日だまりが心地よく感じられるようになりました。今年の夏は3年ぶりに風鎮祭も開催され、以前のようにとはいきませんが、少しは夏らしいイベントも楽しめたのではないか(*^~*)

まだまだ新型コロナウイルス感染症の勢いは治まりませんが、センターは感染防止対策を行いながら、今月も元気に開館しています☆みんなのご来館お待ちしています(*^O^*)/

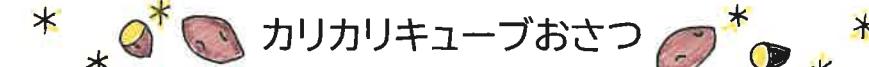


7月に開催された、湧水トンネル七夕祭りコンテストの表彰式が行われました。たくさんの方に投票していただいた結果……アイデア賞をいただきました♪来年は特賞を狙って、今からどんな七夕飾りにしようか考え中です!!笑 みなさまのおかげでアイデア賞をいただくことが出来ました。写真や願い事のご協力ありがとうございました(*^O^*)/



簡単クッキング

おいもが美味しい季節になりました♪今回は、ついつい止まらなくなる見た目もかわいいひと口スイーツのご紹介です！



【材料】(2人分)

・さつまいも…1~2本(350g) ・片栗粉、サラダ油…各大さじ2
・バター…10g ・砂糖…大さじ1 ・塩…ふたつまみ

① さつまいもは皮付きのまま小さめの

角切りにし、水に5分ほどさらして
水気を拭き取り、片栗粉をまぶす。

② フライパンにサラダ油を中火で熱し、

① を重ならないように広げていれる。
時々全体を混ぜ合わせながら、火が
通るまで10分ほど焼く。

③ 弱火にしてバター、砂糖、塩を加え、
よく混ぜあわせる。バターが溶けたら完成☆



★ * おさがりあります！ ★ * ★

センターでは、もうサイズアウトしたおさがりの服を、ご利用者の方々からお預かりし、欲しいという方にお譲りしています。幼稚園の制服や帽子、小物等もあります。サイズやデザイン等もありますので、見てみたいという方は職員にお声掛け下さい♪

