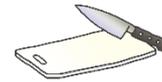




豊寿園 夏の料理クラブ



7月から8月にかけて園の畑で次々と実るキュウリを収穫して、色々な料理を作りました。塩昆布漬け、七味を加えてピリ辛和え、しょうがとあえたさっぱりきゅうりなどです。

メニューは、料理クラブのみなさんで考えました。

「夏バテ予防には何がいいかな？日焼けしたお肌には何がいいかな？どんな切り方なら一番味が入りやすいかな？」などアイディアもたくさん💡

出来た料理は給食で提供し、入所者みんなで、おいしくいただきました。その他にも、収穫したナスはお味噌汁に、ミニトマトはつけあわせで頂いてます。



※行事にあたっては、手指消毒、換気、毎日の検温など感染症予防に配慮して行っています。