



発行
社会福祉法人正和会

発行責任者 菅原 哲
編集責任者 伊藤大士

ゲストへお出かけ！

場所は、車で15分ほ

どにある船越のゲスト

男鹿店。お腹をペコペコ

にして、いざ出陣！！

メニュー表を開くと、

和洋折衷網羅してい

て、これを見るだけで、

もうワクワクが止まり

ません。

悩みに悩んで数あ

るメニューから選んだ

のは、黒酢唐揚げ定食、

ネギトロ丼、うな重に

なります。

お味のほうは、写真の

お顔からも十分に伝わっ

たかと思えます。

うな重は、肉厚で食べ

応え抜群。香り高いタレ

を絡めたら、もうご飯が

いくらあっても足りない

ですね。

なかなかない外食の

機会に、『うめえなあ』と

何度も口にされており、

みんなで素敵な食事の

時間を過ごすことがで

きました。

最後は別腹のデザー

トタイムに突入。

あれだけ食べた後に

一体、どこまで入るの

か。。

食欲の秋をこれでも

かとはかりに味わい尽く

しました。

すこおし遅めの敬老会

かわせみでは、少

し遅れての敬老会を

開催致しました。

”遅れた分は勢い

とプレゼントで取り

戻す”をテーマに、職

員が大きな袋を持っ

て登場。

『さあさあ、皆様ご

覧あれ！』という掛

け声と共に、袋をゴ

ソゴン。

みんなの注目が集

まる中、『ドーン』と

プレゼントがお披露

目となりました。暖

かい靴下にクッション

等、これからの冬に

欠かせないアイテム

が贈られました。お

めでとうございます。

その後はデザート

バイキングを行って

おります。

9月の敬老会が遅れた

のは、このデザートバイキ

ングとの調整の為だったの

です。

利用者の皆様、大変お

待たせいたしました。

おはぎに、カステラ、プ

チケーキ、シュークリーム。

まだまだ紹介しきれな

いほどのごちそうが、テー

ブルいっぱいに並びました。



食欲の秋を堪能

フルーチェ作り
ボウルにフルーチェの素、牛乳を入れて、『そろそろいいかしら』と、満足のいくまでかき混ぜます。
あのプルツとした食感が、たまたないんですね。
カットした桃や、ミカンをお皿に盛り付けたら、あつと言う間の完成です。
作り方も簡単ですし、利用様からも『パッチグー』のOKサインを頂きました！

フルーチェ作り



だまご鍋

めつきり寒くなり、鍋ものが恋しい季節がやってきました。
そんな利用者様の要望に応え、だまご鍋づくりを行いました。
午前中はみんなで、だまごを丸めていきます。手のひらでコロコロと転がして、次々と捌いて行く手際の良さに圧倒されました。
仕上げは、用意したスープと煮込んで、しっかりと旨みを閉じ込めます。
待ちに待ったお昼時、漂う秋田自慢の香りに、一同胃袋を鷲掴みされました。



大阪旅行記

こうのとり保守 下澤 一真

今年に入りコロナが五類になったことで、3泊4日の大阪旅行へ行ってきました。
飛行機で大阪に向かい、(X旧ツイッター)で仲良くなった大阪の友人と合流。初日はUSJへ行きました。
平日という事もあり、アトラクションの待ち時間も長くなり、スムーズに乗ることができませんでした。
一番楽しかったアトラクションは、フライングダイナソーというジェットコースターで顔と体が下を向いた状態で落下したり回ったりして鳥になった気分になるので絶叫系が好きな方にはお勧めです。



夜はうさぎ屋というお店で好み焼きを食べました。
色んな種類がある中で、豚エビ玉を頼みました。外側は豚肉でカリカリになっているのに対し、中の海老はプリプリでとても歯ごたえがありました。

最終日は通天閣に行き、新アトラクション「ダイブ&ウォーク」を体験してきました。地上26メートルの屋上を歩いて、最後に40メートルのジャンプ台から一気に降下スリル満点！
そんなこんなで、3泊4日の大阪旅行は終わりを迎えました。

まだまだ紹介しきれないですがこの辺で終わろうと思います。
次は九州の方に行ってみたくので、おすすめの観光スポットがありましたら、皆さん教えてください。

編集後記

朝晩体がグツと冷え込んで、そろそろ鍋の恋しい季節です。
この時期になると、土崎にある佐田商店さんから、絶妙なタイミングで、おハガキが届きます。

食材は全部揃って、お野菜もカット済みなので、贈答用にもおススメです。

冬の季節は寒いし、色々不便で好きではないですが、冬に食べる鍋だけは、今からとても楽しみです。

