

笠間市社会福祉協議会池野辺支部

第7号

平成27年9月3日発行

『サロンいけのべ』が6月にオープンし、今までに3回ほど開催しました。毎回、20名余りの方々のご利用がありました。ありがとうございます。

ご来館のみなさまへ第2回目の時にお出しした、『じゃがいもモチ』が、好評でしたので、レシピをお届けします。興味のある方は、作ってみてください。

9月のサロンは、敬老会ですのでお休みします。

次回のサロン開催日は、10月19日(月)です。

お薬を安全に有効に使っていただくために薬の専門家からお話を聞きますか？

『お薬講座』も同時開催です。ご近所、お友達、お誘い合わせのうえお出かけ下さい。

みなさまのご来館をお待ちしています。

カンタンおいしい ジャがいもモチの作り方

- 《材 料》
- ① ジャガイモ 1kg
 - ② 片栗粉 300g～400g(男爵なら300g、メークインなら400g)
 - ③ 油
 - ④ あん(砂糖6に対してしょうゆ4の割合)

- 《作り方》
- (イ) ジャガイモをゆでて皮をむく
 - (ロ) (イ)に上記②の分量で片栗粉をまぜる
- ※ かたい場合は、水か牛乳を入れ、耳たぶくらいのやわらかさにします。
- (ハ) 適当な大きさにまとめる。殿中にして切ってもよい。
 - (ニ) 油で両面を焼いたところに、上記④のあんをからめる。

