

雲母(きらら)にゆうす

Vol.8('05.Aug)

発行 雲母倶楽部

住所 仙台市泉区南光台 3-20-3

TEL 022-234-1711

こここのところ、日増しに暑さが増してきたと思えば梅雨に逆戻りしたり、と天候の変化が激しいですが皆様はいかがお過ごしでしょうか？

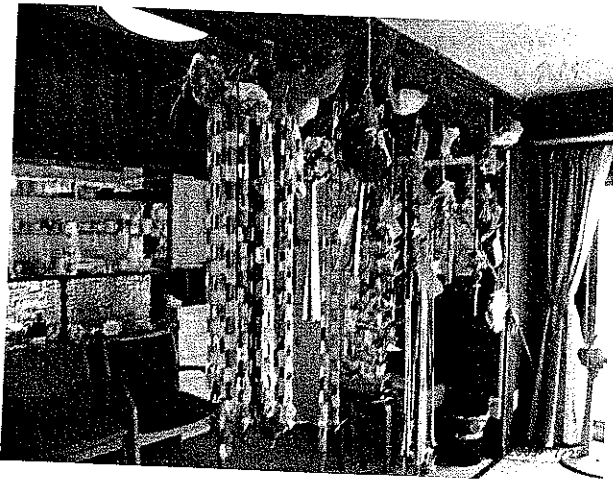
さて今月号は前号で予告しました「七夕飾り」と「七夕祭り」の様子を中心にお伝えしてまいりたいと思います。

初めての行事で手作りで行う為、暗中模索の状態で行われましたが、利用者さんの協力のもとまず成功に終わったのではないかと考えています。他には、「きらら菜園の収穫祭」や「好評レシピ Part1」をお伝えします。

仙台七夕 「きらら七夕飾り」 完成す！

きららでは仙台七夕に向けて「きらら七夕飾り」を作りました。

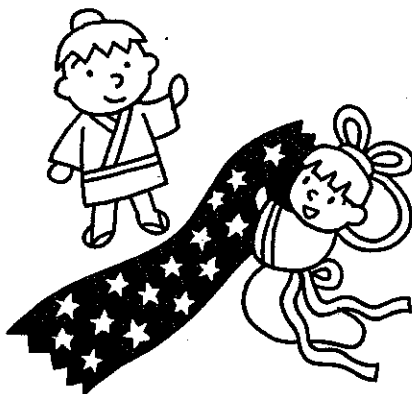
7月に入り利用者さんの声を生かしながら吹流し、千羽鶴ならぬ百羽鶴、輪飾りを中心に皆のアイデアと手間暇かけての作業となりました。



途中、短冊やくす玉飾り、お花紙による花びらなどを取り入れ、8月の七夕祭にあわせるようにほぼ完成しました。

利用者さんをはじめ、ご来所いただいたお客様にも大変喜んでいただいています。利用者さんと一緒に作り上げた七夕飾りは8月の仙台七夕に向けて新しい笹への飾りつけを待つばかりです。

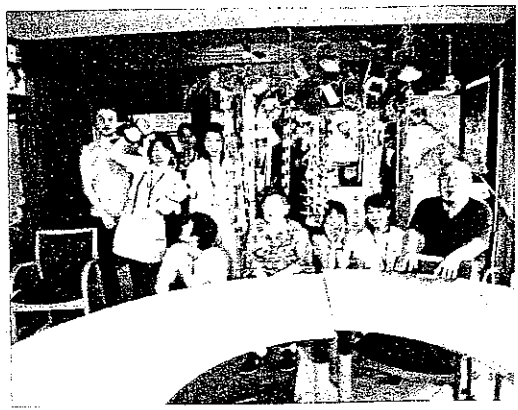
今年は室内での飾りつけですが、来年は庭での、もう少し大きな七夕飾りを目指します。



「きらら七夕」行われる！

きたる8月上旬、仙台七夕に合わせ我らがきららクラブでも七夕飾りが行われました。

今後も季節ごとのイベントを随時企画途中ですので楽しみに！



「収穫祭」が行われる！

5月に利用者さんと共に植え、育ててきた苗のうちのナスが見事に実を結び収穫され、利用者さんに料理としてふるまわれました。とても喜んでいただけた様子で我々メンバースタッフも喜び、ほっとしています。

きららの畑には、他にもかぼちゃやミニトマトなどが実をつけ始めています。これらの野菜を無事収穫できることを祈っています。



今月号ではきららクラブの調理班が一生懸命作っている料理の中で、評判の高い料理を紹介します。

☆ 鶏肉のはちみつレモン焼き ☆

・材料 (5人分)

鶏肉(もも肉) 2枚 玉ねぎ 1個

A <サワークリーム 1本 はちみつレモンジャム (マーマレードジャムでも可) 大さじ2

ワイン 50CC しょうゆ 大さじ2 > 塩 少々 こしょう 少々

・作り方

- ① 鶏肉は、塩・こしょうをよくすりこんでおく
- ② 鶏肉の皮にフォークで穴をあける
- ③ 鶏肉を[A] に数時間漬けておく
- ④ オーブンを250℃に予熱する
- ⑤ 玉ねぎのうす切りを天板にしき、①の鶏肉をのせ
- ⑥ 250℃のオーブンで25分焼く
(皮を上にして焼き、皮に焼き目がつくまで焼く)
- ⑦ レタスをしいた皿にのせ、盛り付ける



とてもおいしいので、是非試してみてくださいね☆

<編集後記>

今月号のきらら新聞はいかがだったでしょうか？ 来月号は、利用者さんの誕生会、敬老の日などについてお伝えしていきたいと思っております。暑い日が続きますが、体調管理をしっかりして夏を乗り切ってくださいませ。