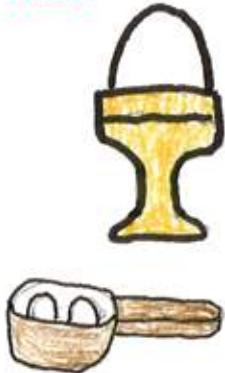


料理レシピ シンプル簡単 味付け煮卵

材料 5人分 (1人1つの場合)

・めぐみ卵	5個	・しょうゆ	100cc
・酢	100cc	・料理酒	30cc
・三温糖	大きさじ3		



作り方

- ① ゆで卵を作ります。黄身はしっかり火を通して下さい。
ゆで卵は、鍋に水と卵を入れて沸騰させます。沸騰したら火を弱めて、10~15分くらい待って出来上がり。(大きさによって時間を変えてください。) ゆで卵の殻を剥きます。
- ② 保存びんにむいたゆで玉を入れ、他の調味料を全て入れてください。
三温糖は溶けにくいので注意。菜ばしなどでやさしく溶かします。
- ③ 上下に②をまんべんなく調味料が混ざるようにかなり軽く振ります。
後は、冷蔵庫で冷やし色が着いてきたら出来上がり。
- ④ 12時間おくと白身がよく茶色っぽくしみてきます。
日持ちしますので時間が経つほど味もしみて美味しいです。

ポイント

- ・ まんべんなく卵を味付けするのに、時々で良いので混ぜてあげてください。清潔なはし、もしくは保存びんを開けずに置き方をかえたりすると良いです。



お茶・お水の 20ペットボトル

ルや、アルミ缶を集めています。飲み終わったら、笑い太鼓のリサイクル作業にご協力ください。



よろしくお願ひいたします。



善銀サンタのプレゼント

(12月12日)

☆上から下までサンタの格好で参加者全員にプレゼントをいただき感動しました。また、施設に掃除機を2台ご寄付いただきました。ありがとうございました。



クリスマス会

(12月12日)

いつもお世話になっているボランティアのみなさんへの感謝の気持ちを込めて、笑い太鼓の2号館にてクリスマス会を開催しました。

ボランティア様、笑い太鼓岡崎の代表の方、施設長、職員、就労継続、生活介護、就労移行の利用者らが参加しました。歌披露(就労継続)、○×クイズ(生活介護)、モノマネ(就労移行)などを実施し、おおいに盛り上りました。最後にボランティアのみなさんへの感謝の気持ちを移行からはSさん、継続からはHさん、介護からはHさんに発表してもらいました。参加者みんなで頂いたマッターホーンのショートケーキは、とても美味しかったです。



南稜中学校 Tさん ほくは、初めて福祉体験をしました。

☆中学生さん達が実習にみました。

(11月5・6日)

最初は、どうな人がいるかわからなくて、ちょっとわからなかったけど。

笑い太鼓は、空いたところ

で意味なので、みんながよくはなしかけてくれました。部活のはなしでモイあがったり、113113モイあけこくしたので、ここも楽しく、友達になれたようになかよくしゃべれた人がいました。うれしかったね

南稜中学校 Aさん

今日、ほくはネ初めて福祉体験学習で笑い太鼓に来ました。でも内心、ちゃんと言わせるか心配でした。でも、笑い太鼓の人達は、すごくやさしかったです。ほくが、ながんでいた日寺には、教えてくれて、すごくうれしかったです。あと少し日寺聞しかないけれどがんばりたいです。