

タイトル:

愛情たっぷり 濃厚かぼちゃケーキ



施設名/氏名

西尾市社協デイサービスセンター&Caféいろは  
小田淳子/守永美沙子

メッセージ

かぼちゃが濃厚でなめらかな口当たりの、まるでチーズケーキやプリンのようなかぼちゃ本来の甘さが引き立つレシピです。  
かぼちゃの美味しい今の時期に、ぜひ作ってみてください！

難易度



調理時間

60分

カロリー

265 Kcal

簡単	★☆☆☆☆
やや簡単	★★☆☆☆
普通	★★★☆☆
やや難しい	★★★★☆
難しい	★★★★★

材料(2人分)

・かぼちゃ	正味300g
・バター	50g
・薄力粉	大さじ4
・生クリーム	200cc
・砂糖	80g
・卵	2個

作り方

(下準備) オーブンを予熱しておく

- ①かぼちゃを適当な大きさに切り、レンジで柔らかくなるまで温める。
- ②すべての材料をミキサーに入れ、滑らかになるまで混ぜる。
- ③170℃のオーブンで50分程焼く
- ④お好みで生クリーム、チョコなどをトッピングして完成！

いいね！と思ったらシールを貼ってください

タイトル： 夏を乗り切るには「うなぎ」でしょ！



施設名/氏名

グループホームシルヴィー西尾

林 のぞみ

メッセージ

様々な食形態のご利用者全員に喜んでいただけるよう工夫し提供いたしました！

「おいしいなあ」の言葉がなによりの頑張る源です☆

難易度



調理時間

30分

カロリー

500 Kcal

材料(2人分)

- ・ご飯 320g
- ・うなぎ 140g
- ・たれ 適量
- ・卵 2個

簡単	★☆☆☆☆
やや簡単	★★☆☆☆
普通	★★★☆☆
やや難しい	★★★★☆
難しい	★★★★★

作り方

1. スチコンでうなぎをふっくらと蒸しあげる
2. ご飯に甘ダレをかけ混ぜ込む
3. 錦糸卵を作り、ご飯の上に散らす
4. ご飯に①のウナギをのせ、最後は香ばしくなるようバーナーであぶって完成です☆

※キザミ食以下のご利用者はソフリの蒲焼風ムースを使用しました！

こちらも香ばしさを出すためにバーナーであぶりました。

普段とは見た目もちょっぴり変わった食事みなさん大変喜ばれておりやっあって良かったなあ嬉しくなりました。

いいね！と思ったらシールを貼ってください

タイトル：

## ばあばの節句



施設名/氏名

デイサービスふじホーム

水田本枝

メッセージ

昔ながらのちらし寿司を手まりにしてみました  
見た目も可愛らしく楽しいランチタイムになります  
寿司は、皆さん好きなメニューです  
手作りなのでお代わり自由です  
四季折々のメニューで皆様をお待ちしております



調理時間

30分

カロリー

♡  
Kcal

簡単 ★☆☆☆☆  
やや簡単 ★★☆☆☆  
普通 ★★★☆☆  
やや難しい ★★★★☆  
難しい ★★★★★

材料(2人分)

白飯 300g (1合)  
すし酢(市販) 60g

材料A 人参 1/2本  
干し椎茸 適量  
油揚げ 1枚

ツナ(ノンオイル) 1/4缶  
玉子 1個、きゅうり 適量

### 作り方

- 1 白米に、すし酢(市販品)を混ぜて酢飯を作る
- 2 Aの材料を切り醤油・砂糖・みりんで煮る
- 3 錦糸卵を作る  
溶き卵に砂糖(小さじ1)、塩(小さじ1/5)を入れて薄焼き卵を作り、細切りにする
- 4 ラップを使い丸める ニ口くらいで食べれるおおきさに
- 5 飾り 下茹でした人参：型抜き(梅) あれば きゅうりのスライス

いいね!と思ったらシールを貼ってください



タイトル:

はあとの納涼流しそうめん



施設名/氏名

デイサービスはあと

池田 信二

メッセージ

昭和の風物詩、流しそうめん。第一の目的は季節感を感じて頂くこと。そして、童心に帰ってひたすらそうめんをすくう！ さくらんぼやミニトマトに苦戦する姿で皆さんの笑顔がたくさん見られました。あまりに真剣になりすぎて思わずアヒルをすくいそうになる姿も…。(笑)

難易度



調理時間

準備時間

20分

1時間

簡単	★☆☆☆☆
やや簡単	★★☆☆☆
普通	★★★☆☆
やや難しい	★★★★☆
難しい	★★★★★

材料(10人分)

そうめん	約15束
めんつゆ	約2本
パイン缶	1缶
さくらんぼ缶	1缶
ミニトマト	2パック
アヒル(ソフビ)	10羽

作り方

- ①流しそうめんの竹を仕組み、テーブルに設置する
- ②そうめんを茹でる。そうめん以外の材料も準備する。  
※そうめん以外の流す材料はなるべく楽しく盛り上がるものを用意する
- ③サポートするスタッフを配置する
- ④利用者様にお席に着いていただき、さあ！流しそうめんスタート！！  
※利用者様が楽しく食べられるように全力で盛り上げる！

いいね！と思ったらシールを貼ってください

タイトル:

郷土料理 一色箱寿司



難易度		調理時間	カロリー	材料 (4段箱寿司)	
		40分	100gあたり110 Kcal	米	2キロ
				椎茸	3袋
		簡単	★☆☆☆☆	おぼろ	150g
		やや簡単	★★☆☆☆	まぐろ缶	2つ
		普通	★★★☆☆	卵	10個
		やや難しい	★★★★☆	桜でんぶ	1袋
		難しい	★★★★★	かにかま	2つ
				かまぼこ	3つ
				すし酢	1本
作り方					

施設名/氏名

社協デイサービスセンター一色

岡田 純子

メッセージ

一色のお祭りに皆と賑やかに食べると言えば、郷土料理「箱寿司」利用者様の多くが昔作った懐かしい味をデイサービスセンター一色で再現しました。若い者へ伝承していきたい味。

人生の大先輩が作る箱寿司の絶妙な力加減はさすがです。

- ① ご飯を炊き、酢飯作る。
- ② 材料を用意する。  
椎茸を煮る。おぼろと卵を炒る。  
その他の材料を食べやすく切り、お皿に分ける。
- ③ 箱寿司の容器に酢飯→材料をいれて軽く押す。
- ④ 30分程度そのままにして、完成させる。
- ⑤ 大皿にばらんと敷いて、盛り付ける。

いいね!と思ったらシールを貼ってください

タイトル:

駅弁祭り！～シウマイ弁当～



難易度



調理時間

カロリー

30分

600 Kcal

簡単	★☆☆☆☆
やや簡単	★★☆☆☆
普通	★★★☆☆
やや難しい	★★★★☆
難しい	★★★★★

材料(2人分)

・ご飯	320g
・シュウマイ	10個
・カレイの照り焼き	140g
・はじかみ生姜	2本
・タケノコ	60g
・にんじん	10g
・いんげん	10g
・ほうれん草のお浸し	60g
・かまぼこ	30g

作り方

ご利用者から大変喜ばれる、駅弁シリーズ。  
今回は横浜の駅弁といえば！の「崎陽軒シウマイ弁当」を再現し提供しました！

シュウマイはふっくら蒸し、甘辛く味付けしたカレイには彩りがよく見えるよう、はじかみ生姜をのせました。  
皆さんに好評なタケノコの煮つけやほうれん草のお浸しを添えて完成！

最後に、駅弁感をUPさせるために、包装紙でお弁当を包みました◎！  
包装紙を破るご利用者の顔はみなさんとってもいい笑顔！  
みなさんに大変喜んでいただけ、大成功でした！

施設名/氏名

デイサービスセンターシルヴィー西尾

林 のぞみ

メッセージ

好きなものを食べて元気に過ごしていただきたい、また、食べることを楽しんでいただきたいという気持ちで食事について考えております。  
今回はご利用者から大好評！「駅弁祭り」の一部をご紹介します！

いいね！と思ったらシールを貼ってください