



ひまわり通信

桜に心ときめくのは、旅立ち・スタートの季節だからでしょうか

特定非営利活動法人
「NPO千の風」
ひまわり栗生発行 NO107

2024年4月

調理スタッフ・運動教室で頑張ってくれた 安藤さんが3月末で退職されます

2017年からスタッフ、調理、そして力を発揮してくださった運動教室、みんなから慕われ、惜しまれながらおやめになられます。

なんでも器用にできる安藤さん。ご自身のセカンドキャリア、夢の実現に向けて頑張られることでしょう。みんな応援してまあ〜す♪

●3月26日安藤さん最後の教室です。



▲運動教室1部の参加者と
当日天候が不順のため参加者が少なかったのが残念です

みなさんありがとうございます。
よく「安藤さんから元気もらってる」と言うてもらいましたが、私のほうがみなさんに元気とパワーをいただけてました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。私の夢はたくさんの人を癒して元気に健やかに次の一歩を出せるように導くきっかけの人になることです。これからも自分の夢をしっかりと確実に現実化していきます。みなさんとのご縁に
✿感謝✿感謝✿感謝です。ありがとうございます
安藤 京子



▲運動教室2部のみなさんと
徐々に来てくださった方も喜びの笑顔

さつまいも入りサターアタギー

《材料》

- ・サツマイモ 150g
皮をむいて2cm角に切り水に3分つけてアク抜き
- ・ホットケーキミックス 150g
- ・卵 (M) 1個
- ・牛乳 大さじ4
- ・砂糖 大さじ3 ・バター 20g ・塩 少々

作ってみませんか？

- ① 耐熱ボールに芋を入れて水に濡らしたペーパータオルかぶせて600wで6分レンジする
熱いうちに(砂糖・バター・塩)をからめる
- ② 卵・牛乳を混ぜホットケーキミックスを加え混ぜ粗熱をとったサツマイモを加えへうなどで合わせる
- ③ 鍋に5センチほど油を入れ160度~170度の油でスプーンを使って生地を3センチ大ぐらいの円形に整えて5分ほど転がしながら揚げる
- ④ 仕上げにグラニュー糖をまぶす



月曜日のメニューにサツマイモの入ったサターアタギーが大好評でしたのでレシピと作り方を掲載します。ぜひ作ってみてください〜♪

●お知らせ

- ・調理スタッフの柳川さんが、ご家庭の事情で3月6日付で退職されました。いつもボリュウム満点で美味しいメニューをみんな楽しみにしていたので残念です。

柳川さんの退職により2人が週4日の調理を担当してくださっています。

お知り合いの方で調理をしてくださる方をご紹介していただけないでしょうか。

「利用者さんが美味しいと言ってくれることにやりがいを感じます」と調理スタッフの弁です。