

けやき だより

会東山多機能ホームけやきの“いま”を発信します会

お料理レク
お好み焼き



令和7年増刊号

社会福祉法人目黒区社会福祉事業団

東山多機能ホームけやき

発行責任者 所長 樋谷 博子

編集 吉富・林田

☎03-3791-8461

～お料理レクリエーション～

今回の増刊号は、3月中旬に開催された『お料理レクリエーション』の様子をお届けします。皆さんで作る料理は『お好み焼き』です。行程は、具材を切って、お好み焼き粉を溶いて、混ぜて、焼いて…。さらにスープやデザートなども作ります。それでは、GO!GO!クッキング!!!

お料理レクリエーションとは？

利用者さん同士で各自分担して、食事を作り、食べることを楽しむ行事です。

「混ぜるのも大変
ねえ～」
「力いるわねえ～」

①具材のカット

【今回のお料理レク担当】

吉澤です！



まずは具材を切る工程からスタート。きゃべつ、人参など、包丁を使って切ります。包丁さばきは、さすが熟練の技！皆さん、黙々と切っていたのが印象に残ります。

②粉と具材を混ぜる



切った具材と紅生姜、そしてお好み焼き粉を混ぜます。お肉は食べやすいように、豚のひき肉を使用しました。皆さん、混ぜる手に力がこもっています！

③副菜づくり



副菜は『人参しりしり』白ごま、砂糖、醤油、鶏がらスープの素、ごま油で味付けしました。

私たちがカットした
人参です♪

ソース、青のり、かつお節の
香りがいいですねえ～

④お好み焼きを焼く



美味しそうに
焼きました♡

⑤出来上がり～

お好み焼きと人参しりしりに
加えて、たまごスープ、牛乳
プリンを作りました！



美味しいですね♪



洗い物も！
お皿も拭きます!!



【編集後記：吉富】

けやき恒例のお料理レクリエーションを終えて、利用者さんの声をご紹介します。「久しぶりだったけど楽しかった」「美味しそうな匂いがして、匂いだけでお腹がすいてきた」「温かいのが食べられて美味しい」などの声が聞かれました。担当職員の吉澤は「さすが主婦歴数十年の方々の手さばきが素晴らしかったです。切る、混ぜる、炒める、片付け作業などを、皆さんで参加頂けて良かったです」と今回のお料理レクリエーションを振り返っていました。次回のお料理レクリエーションは、4月16日(水)10時30分頃からを予定しています。

ご家族、ご友人、近隣住民の見学も大歓迎です。ぜひ、けやきまでお問い合わせ待っています！