

児童アフターケアひかり

で

卒業生食事会をしました！！

1月には「行く」、2月は「逃げる」・・・とか昔から言われていますが、本当ですね。気付けばお年賀の挨拶をしてから2か月が経とうとしています。3月は「去る」と言うだけあって、あっという間に去って行きそうです。新年度が来れば、また新たなスタートとなります。今年度まだ残しているものはきちんと片付けて（終わらせて）気持ちよく新年度が迎えられるようにしたいものです。

卒業生さん達、今日はから揚げカレーを主に調理の予定でしたが、沢山寄贈品も頂いたので少しメニューを変更しました。さて、うまく出来るかな・・・？



温かいプリン液に
カラメルを注ぐと...



キレイに沈むんよ♪



ホットケーキ
焼くよ～



調理師さん、シムーン



完成



ルーを入れてコトコト...



いただきますぁ～す♡

～メニュー～

- ・カレーうどん
- ・混ぜ混ぜサラダ
- ・ホットケーキ
- ・プリン



カレー用の野菜を刻みます

スタッフも含めて5人と、ここ最近においては参加人数が少なめでしたが、これはこれで穏やかに時間が流れた気がしました♡次は浩子さんのリクエストで和食に挑戦か?? “レンコンのきんぴら”や、みやちゃんからは“肉じゃが”（これが一押し）に“鯖の味噌煮”などの案が出ました。しかし、いささかハードルが高いのでは・・・と思案中です。どうなりますやら、楽しみです♪