

にっつう会

デイサービスおやつ

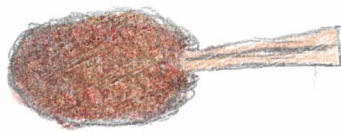


2019

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>美味しい</u> ・ 安価 ・ <u>昔懐かしい</u> ・ 野菜 ・ <u>やわらかい</u> ・ その他 () 	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>簡単</u> ・ <u>利用者様と楽しめる</u> ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ <u>地域の</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。


※

【事業所名】 デイサービスセンターレジデンス宮崎	
【題名】	
五平餅	
【材料】 約 18人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>米</u> 分量: <u>2合</u> ・ <u>水</u> 分量: <u>米3合分</u> ・ <u>赤みそ</u> 分量: <u>150g</u> ・ <u>砂糖</u> 分量: <u>150g</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>みりん</u> 分量: <u>適量</u> ・ <u>割り箸</u> 分量: <u>人数分</u> ・ 分量: ・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 分	
<p>米2合を水3合分で炊く。みそ、砂糖、みりんを火にかき、みそをのぼす。(ハチミツ状になるくらいまでみりんを入れる)。炊けたご飯も、1人前(40g)に分け、ラップに包む。</p> <p>割り箸と、ご飯を混ぜ、ご飯をつぶして、形を整えて、割り箸につける。ホットプレートで表面に少し焼き目がつく程度焼き、みそを塗って完成です。</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>みそを塗ってから焼くと臭いも出て、香気も楽しめます。</p> <p>同じご飯の炊き方で、あんこを包んで桜葉で巻けば「桜餅」、あんこでご飯を包めば「おはき」にも応用できます。</p>	

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>美味しい</u> ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ <u>利用者様と楽しめる</u> ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ <u>地域の</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (<u>春</u>・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※


【事業所名】 デイサービスせんねん村	
【題名】	
苺大福	
【材料】 約 30 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>白玉粉</u> 分量: 360g ・ <u>上新粉</u> 分量: 240g ・ <u>水</u> 分量: 750ml ・ <u>石臼米唐</u> 分量: 150g 	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>苺</u> 分量: 30粒 ・ <u>あん</u> 分量: 500g ・ 分量: ・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 60 分	
<p>① ボウルに白玉粉、上新粉を入れて少しずつかき混ぜてダマはつぶすように混ぜる。なめらかにしたら強火で15分蒸す。</p> <p>② 苺を洗いヘタを取り、水気をしっかりと拭き取る。あん苺を包む。</p> <p>③ 蒸し上がった水でぬらしたナベに苺を入れ、石臼米唐を数回に分けて入れ凍る。</p> <p>④ 生地を分け、あん苺を包む。</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>旬の果物を使い、季節を感じて頂けるおやつを作りました。ご利用者様には「おいしい」と好評でした。</p>	

(別紙) 2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。


※

【事業所名】 西尾市みれハイツ	
【題名】 たに焼きまごころバナナ	
【材料】 約 10 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ホットケーキミックス 分量: 200g ・ バナナ 分量: 4~6本 ・ 板チョコ 分量: 1枚 ・ 卵 分量: 2個 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳 分量: 200~300cc ・ 砂糖 分量: 適量 ・ 分量: ・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 分	
<p>1. バナナをフォークでつぶす</p> <p>2. 板チョコを糸回かくしめる</p> <p>3. ホットケーキミックスと卵、牛乳をよく混ぜ、[1]のバナナも混ぜ合わせる</p> <p>4. たに焼き器に[3]の生地を入れ、中にチョコを入れ 上から生地を乗せて焼く</p> <p>5. たに焼きを焼く時と同じように、丸楊枝など生地を適宜ひく</p> <p>6. 焼き上がったら器に卵、砂糖を振りかける 返可</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>たに焼き器を使い、みんながワイワイと話しながら楽しく作れます</p> <p>バナナ、卵、牛乳などは栄養価の高い食材が入っているので、栄養を補うことができます</p>	

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ○ 美味しい ○ 安価 <ul style="list-style-type: none"> ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ○ やわらかい ○ その他 (栄養価が高い) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 簡単 ○ 利用者様と楽しめる ○ こぼれにくい ○ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ○ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

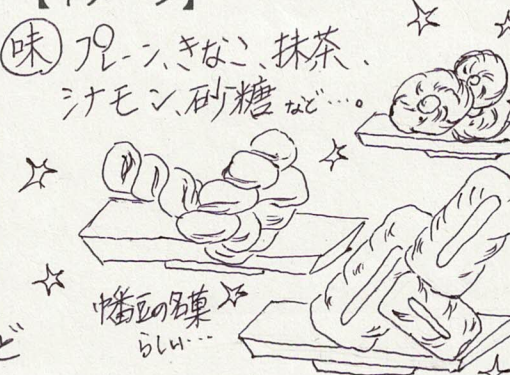
※

【事業所名】 愛厚ホーム西尾苑・デイサービス	
【題名】	
甘納豆入り 豆腐チーズケーキ	
【材料】 約 10 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 絹ごし豆腐(小) 分量: 200g ・ クリームチーズ 分量: 200g ・ 甘納豆 分量: 40g ・ 粉ゼラチン 分量: 10g 味付き 	<ul style="list-style-type: none"> ・ てんさい糖 分量: 40g ・ グラムクラッカー 分量: 80g ・ きりこ 分量: 大さじ2 ・ バター(食塩不使用) 分量: 40g
【作り方】 作業時間: 約 30 分 ※ゼラチンは耐熱容器で氷にふり入れお湯か	
<p>① クッキーの台を混ぜる。厚めのポリ袋にクラッカーを入れ手や、すりこぎで叩いてふし細かくする。きりこ、溶かしバターを加え、袋の上からまんべんなく、バットに手で押しさえひから敷く。冷蔵庫で冷やしておく。</p> <p>② クリームチーズ生地を作る。クリームチーズをレンジで30秒かけ柔らかし、ボールでクリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。豆腐を大きく崩しながらよく混ぜる。てんさい糖もよく混ぜる。</p> <p>③ 水でふやかしたゼラチンはラップをはずさずレンジで20秒程加熱し溶かす。②に加えよく混ぜる。さらに甘納豆を入れ混ぜる。</p> <p>④ ①のバットに③を流し入れ、冷蔵庫で1時間程冷やし、10人分に切り、器に盛る。</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>利用者様と一緒に作っても簡単に作れ、柔らかく喉ごしも良いので、噛むのが苦手な方にも喜んで頂けるおやつです。カップに流し込んで作ると、手口ずっ食べやすいです。</p>	

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ○ 美味しい ○ 安価 ○ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ○ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 西尾市社協イッセイサービスセンター一色	
【題名】	
一色社協イセ名物 油菓子 <div style="float: right; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-left: 10px;"> 油菓子作り名人の スタッフがいま!! </div>	
【材料】	約 <small>形の大きさに よって変化する</small> 人前分
<ul style="list-style-type: none"> ① 小麦粉 分量: 1kg 砂糖 分量: 400g 卵 分量: 7~8コ ② 小麦粉 分量: 練る時に使用適量 	<ul style="list-style-type: none"> 油 分量: 適量 分量: 分量: 分量:
【作り方】 作業時間: 約 60分	
ボールに①の小麦粉、砂糖を入れよく混ぜておく。卵も別のボールの中で混ぜておく。小麦粉、砂糖のボールの中に卵を入れ、練っていく。その時に②の小麦粉を手につけ練りやすくする。手につかなくなるまで練る。かたさは耳だぶ位。練り終えたら、生地をポリ袋に入れ、冷蔵庫で一晩寝かせる。人指位の大きさに形生し、ネットを油の中へ、浮いてきたら出来上がり。キッチンペーパーを敷いておいたバットにて油を切り、盛りつける。	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<ul style="list-style-type: none"> ・ 急いでいる時は寝かせずそのままでも良い。サクサクとした食感。 ・ 冷蔵庫で一晩寝かせるともちりする。 ・ 油の温度が高いと外がパリッ中が生かあるので注意する(温度調節が大切)。 ・ 味も色々。あげた後にきなこをまぶすなど楽しめます。 	(味) プリン、きなこ、抹茶、 シモン、砂糖 など... 

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 おやつ	
【題名】 たこ焼き器で おやつ	
【材料】 約 30 人前分	
・ ホットケーキミックス 分量: 3袋位	・ さつまいも 分量: 2本
・ ソーセージ 分量: 1袋	・ 牛乳 分量:
・ 生クリーム 分量:	・ 卵 分量:
・ フォーヨーグ 分量:	・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約2-30分	
<p>ホットケーキミックスと牛乳、卵を混ぜ合わせる。 ソーセージを、さつまいも千切する。 たこ焼き器で火焼く。 (さつまいもは水に入らずに火焼いたもの(大フォヨーグスプレー)を フォーヨーグしてもらう)</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>混ぜるだけなのでかんたん。 重ねる方は自然とたこ焼き器が を行ってくれる。 また、フォーヨーグは火をつかぬ ため他の方も行える。</p>	<p>さつまいもは 中に入れる</p>

【テーマ】

おやつ

【キーワード】

- | | | |
|----------------|---------------------|------------------------|
| ・ 美味しい | ・ 簡単 | ・ 旬 (春・夏・ <u>秋</u> ・冬) |
| ・ <u>安価</u> | ・ <u>利用者様</u> と楽しめる | ・ <u>食べ</u> やすい |
| ・ 昔懐かしい | ・ こぼれにくい | ・ 世界の |
| ・ 野菜 | ・ 珍しい | ・ おもしろい |
| ・ <u>やわらかい</u> | ・ <u>地域の</u> | ・ <u>行事</u> |
| ・ その他 (| |) |

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 社会福祉協議会 サービスセンター

【題名】

秋を感じよう！ ちま芋茶巾絞

【材料】 約 30人前分

- | | |
|----------------------|-----|
| ・ <u>ちま芋</u> 分量: 4kg | 分量: |
| ・ <u>砂糖</u> 分量: 150g | 分量: |
| ・ <u>抹茶</u> 分量: 大さじ | 分量: |
| 分量: | 分量: |

【作り方】 作業時間: 約 60 分 ← 利用者様へ直接作業は 30分程

- ① ちま芋の皮をむき 茹でる
- ② ちま芋を スライス
- ③ 2グループで ②の2用と ④の抹茶用に分ける
- ④ 抹茶を熱湯でトロリとさせおく
- ⑤ ③の抹茶用は ④を入れる。
- ⑥ サランラップで 茶巾絞を作る。

【一言アドバイス&アピールポイント】

「おやつが」はじまり前に秋の野菜など
を新聞紙でつつみ、利用者に向けて
中身を食べてもらう。その中で「今日のおやつは
は…」と進行していくことを楽しみが湧く。
両方の抹茶を入れることで、お茶の味も
ぎゅぎゅっと濃厚。

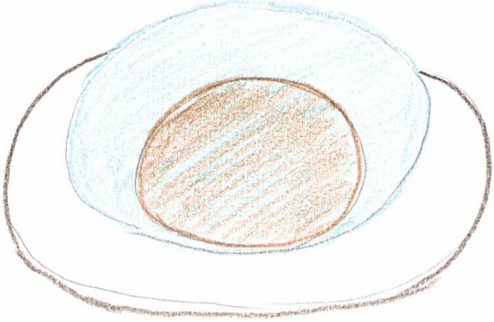
【イメージ】



【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

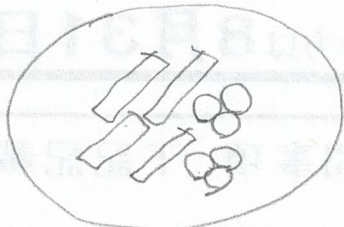
【事業所名】		不器サービス ひばり	
【題名】		夏の涼しい水お餅作り	
【材料】		約 20 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 水 分量: 1630ml ・ ☆ 片栗粉 分量: 250g ・ 砂糖 分量: 100g ・ かり水シロップ 分量: 適量 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ころもん 分量: 400g ・ 分量: 1人20gにすぎぬ ・ 分量: ・ 分量: 		
【作り方】		作業時間: 約 30 分 分量測りスタッフ作業を要す	
<p>スタッフ</p> <p>◎ 水の量を混ぜて火にかける。木べらで弱火にかき回しながら粘りが出てきたら混ぜる。(ある程度とろとろでシロップを適量入れ 色を出す)</p>		<p>① ラップを敷いた皿の上に人数分乗せて利用者様へ提供。(水に入れたスプーンも人数分提供)</p> <p>② 利用者様にスプーンで広げてもらい丸めておいたあんこを皿に乗せ茶巾しほりの様にしほり冷蔵庫で10分~20分冷やす(クイズ実施)</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】		【イメージ】	
<p>ラップの上は一度水でぬらすとクレープがはりつきにくく良い。</p> <p>色はブルーが涼し気で利用者様も皆で作ったのが良かった。美味しいと好評でした。</p>			

(別紙) 2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会

【テーマ】		
おやつ 油菓子		
【キーワード】		
<input checked="" type="radio"/> 美味しい <input checked="" type="radio"/> 安価 <input checked="" type="radio"/> 昔懐かしい <input type="radio"/> 野菜 <input checked="" type="radio"/> やわらかい <input type="radio"/> その他 (<input type="radio"/> 簡単 <input checked="" type="radio"/> 利用者様と楽しめる <input type="radio"/> こぼれにくい <input type="radio"/> 珍しい <input type="radio"/> 地域の	<input type="radio"/> 旬 (春・夏・秋・冬) <input type="radio"/> 食べやすい <input type="radio"/> 世界の <input type="radio"/> おもしろい <input checked="" type="radio"/> 行事)

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】	
【題名】	
油菓子	
【材料】 約 20 人前分	
<input type="checkbox"/> <u>たまご</u> 10個 分量:	<input type="checkbox"/> <u>塩</u> 小1 分量:
<input type="checkbox"/> <u>小麦粉</u> 1.5kg 分量:	<input type="checkbox"/> <u>油</u> 1000cc 分量:
<input type="checkbox"/> <u>砂糖</u> 500g 分量:	<input type="checkbox"/> 分量:
<input type="checkbox"/> <u>牛乳</u> 30cc 分量:	<input type="checkbox"/> 分量:
【作り方】 作業時間：約 分	
1. たまご、砂糖、牛乳、塩 混ぜる 2. 小麦粉 1kg に 1 を入れて行く。固まらないうちに小麦粉を足す。自由にいろいろな形で作れる。 3. 人数に応じておいて 各人が好きな形に作る 4. 油で揚げ 中火弱火がいい ゆっくりと揚げよう。	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<input type="checkbox"/> 楽しい"行う"ことか"でき"る。 <input type="checkbox"/> "できた" かわらかくおいしい。	

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ? ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ? ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ? ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。


※

【事業所名】		DS 三軒茶屋-西武	
【題名】		ナシ de おやつ	
【材料】		約 30 人前分	
・ ナシの粉	分量: 分量	・ 水	分量: 分量
・ ナシの粉	分量: 分量	・ ナシの粉	分量: 分量
・ ナシの粉	分量: 分量	・ ナシの粉	分量: 分量
・ ナシの粉	分量: 分量	・ ナシの粉	分量: 分量
【作り方】		作業時間: 約 60 分??	
<p>1. ナシの粉と水を混ぜる + ナシの粉と水を混ぜる (ナシの粉)</p> <p>2. 各等分に分ける → ナシの粉 (10分おき → 棒で混ぜる)</p> <p>3. ナシの粉と水を混ぜる + ナシの粉と水を混ぜる (ナシの粉) → ナシの粉と水を混ぜる</p> <p>4. ナシの粉と水を混ぜる</p>			
【一言アドバイス&アピールポイント】		【イメージ】	
<p>1. ナシの粉と水を混ぜる + ナシの粉と水を混ぜる (ナシの粉)</p> <p>2. ナシの粉と水を混ぜる + ナシの粉と水を混ぜる (ナシの粉)</p> <p>3. ナシの粉と水を混ぜる + ナシの粉と水を混ぜる (ナシの粉)</p> <p>4. ナシの粉と水を混ぜる + ナシの粉と水を混ぜる (ナシの粉)</p>			

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味[○]しい ・ 安価 ・ 昔懐[○]かしい ・ 野菜 ・ やわ[○]らかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単[○] ・ 利用者様[○]と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べ[○]やすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 まごの手デイサービス とまり	
【題名】 黒糖まんじゅう	
【材料】 約 18 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 黒糖 分量: 160g ・ 薄力粉 分量: 260g ・ 水 分量: 90g ・ こしあん 分量: 500g 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 重曹 分量: 4g ★ 水 分量: 小さじ2 ・ 分量: ・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 分	
<ol style="list-style-type: none"> ① こしあんを 18個丸める ② 黒糖とお湯を混ぜる ③ ★印を合わせる (あら熱を取る) ④ 生地をのびし、あんこを包む ⑤ 中火で10分蒸す 	
<p>午前中に生地を作り 冷蔵庫に1時間ほど ねがせる。</p> <p>午後(おやつ30分前)</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
昔作っていた頃を思い出して頂く	

(別紙) 2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。


※

【事業所名】 デイサービスとうかい	
【題名】	
杏仁メロン	
【材料】 約 15 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>メロンゼリー</u> 分量: 2箱 ・ <u>杏仁</u> 分量: 2箱 ・ <u>牛乳</u> 分量: 800ml ・ <u>水</u> 分量: 800ml 	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>ミカン</u> 分量: 一缶 ・ _____ 分量: ・ _____ 分量: ・ _____ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 45 分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鍋で杏仁のもとを使用し作る。→カップに入れる ・ ボールを使用してメロンゼリーを作り、バッドで冷やす。 ・ 当日に杏仁の上にクラッシュした、メロンゼリーを乗せてミカンをのせる。 	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<ul style="list-style-type: none"> ・ 嚙下状態が良くない方でも一糸看に食べられる!! 	

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ○ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ○ 簡単 ○ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 西尾市 社協 デイサービスセンター 一色	
【題名】	
簡単おはぎちゃん	
【材料】	約 25 人前分
<ul style="list-style-type: none"> ・ もち米 分量: 2合 ・ うるち米 分量: 2合 ・ きざし 分量: 1袋 ・ 砂糖 分量: 適量 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 塩 分量: 少々 ・ つぶあん 分量: 500~600g ・ 分量: ・ 分量:
【作り方】	作業時間: 約 $\frac{米を炊く}{から5}$ 分
<p>・ もち米とうるち米を炊く30分前に洗い 水分多め、塩少々入れ柔らかに炊く</p> <p>・ 炊いている間につぶあんを2cm大の大きさに丸めておく、きざし砂糖塩を入れ味を整える</p> <p>・ 御飯が炊けたら半盛にする</p> <p>・ 皿にサランラップをしき その上に御飯を薄く広げ丸めたあんを乗せ御飯で包む</p> <p>・ 味を整えたきざしをまぶしてできあがり</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<ul style="list-style-type: none"> ・ 利用者さんと一緒に味をおたから ・ きざしの味付けをすると楽しいです。 ・ 利用者さんにおはぎを丸めてもらい出来たこのおはぎをおやつとして提供すると喜ばれます。 	<p style="text-align: center;">☆ 完成 ☆</p>  <p style="text-align: center;">とっちは簡単! とっちはおいしい!</p>

(別紙) 2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ○野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ○旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 サライズ 高須デイサービス	
【題名】	
かき揚げ (フライヤーで作った野菜を使用)	
【材料】 約 20 人前分	
・ <u>ナス</u> 分量:	・ _____ 分量:
・ <u>タマネギ</u> 分量:	・ _____ 分量:
・ <u>油</u> 分量:	・ _____ 分量:
・ _____ 分量:	・ _____ 分量:
【作り方】 作業時間：約 30 分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜を切る ・ 2人ぶんずつまとめる ・ 揚げる 	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】

(別紙) 2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】	
【題名】	
<p>特に おすすめのおやつはありません。(下記)</p>	
【材料】	約 人前分
・ _____	分量: _____
・ _____	分量: _____
・ _____	分量: _____
・ _____	分量: _____
【作り方】	作業時間: 約 _____ 分
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>※ 既製品にて対応している。</p> <p>夏期はゼリー、水ようかん、寒天、スィーツ、フルーツ、プリン、</p> <p>冬期はロールケーキ、シュークリーム、カステラ、饅頭、</p>	

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> 美味しい <input checked="" type="radio"/> 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 <input checked="" type="radio"/> やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) <input checked="" type="radio"/> 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい <input checked="" type="radio"/> 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】	
【題名】 プリン	
【材料】 約 30 人前分	
・ <u>牛乳</u> 分量: 1.5L	・ <u>カラメル用砂糖</u> 分量:
・ <u>グラニュー糖</u> 分量: 300g	・ 分量:
・ <u>卵</u> 分量: 15個	・ 分量:
・ <u>バニラエッセンス</u> 分量: 数滴	・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 40 分	
<p>① カラメル用砂糖をこがしてカラメルを作ります。 容器にケレづつ入れておきます。</p> <p>② 卵をほくして砂糖とまぜておきます</p> <p>③ 牛乳を①、どうしないて②に温めて、②番とまぜ、ザルを通して容器に入れ弱火で煮ます</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>火が強いとすが入ってしまうので時々つまようじをさしてみる</p> <p>・ デュレーションすれば</p> <p>・ 行事にも出せます</p>	

(別紙) 2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会
 <デイ倶楽部>

【テーマ】

おやつ

【キーワード】

・ 美味しい	・ 簡単	・ 旬 (春・夏・ 秋 ・冬)
・ 安価	・ 利用者様と楽しめる	・ 食べやすい
・ 昔懐かしい	・ こぼれにくい	・ 世界の
・ 野菜	・ 珍しい	・ おもしろい
・ やわらかい	・ 地域の	・ 行事
・ その他 ()

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。
 ※

【事業所名】

【題名】

ハロウィン かぼちゃのクッキー

【材料】 約 15 人前分

・ ホットケーキミックス	分量: 120g	(デコレーションするなら)	
・ かぼちゃ	分量: 60g	・ チョコペン	分量: 1本
・ アーモンドプードル	分量: 20g		分量:
・ 無塩バター	分量: 60g		分量:

【作り方】 作業時間: 約 60 分

- ① かぼちゃの皮と実を切りわけす。
- ② 実をぬらしたキッチンペーパーで包み、その上からラップをして電子レンジで600w 5分程あたためる。
- ③ かぼちゃの皮は条状に切っておく。
- ④ かぼちゃの実をフォークでつぶして、常温に戻したバターをませる
- ⑤ ④に混ぜ合わせたホットケーキミックスとアーモンドプードルを④に加えてませ、ひとまとめにする
- ⑥ 10サイズに丸める。竹串でかぼちゃの条線をつけておくと、よりかぼちゃっぽくイエエガリになります。
- ⑦ 中火にかぼちゃの皮を返し、オーブンで170℃ 15分焼く。
- ⑧ 冷めたらデコレーションをして完成

【一言アドバイス&アピールポイント】

- サクサクホロホロな食感なので、歯のない方でも食べやすいです。
- 楽しいことでもできる利用者様には竹串で模様をつけてもらったり、完成したクッキーに感想を描いてもらってもOKです。利用者様によって難易度が変えられます。
- ④からの作業は全て袋に入れて混ぜて混ぜて混ぜます。
- 竹串で模様をつけるときは、押あてるようにしっかり動かすつけると焼いたあともしっかり不透明感がのこります。

【イメージ】

【テーマ】

おやつ

【キーワード】

- 美味しい
- 簡単
- 旬 (春・夏・秋・冬)
- 安価
- 利用者様と楽しめる
- 食べやすい
- 昔懐かしい
- こぼれにくい
- 世界の
- 野菜
- 珍しい
- おもしろい
- やわらかい
- 地域の
- 行事
- その他 ()

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 せんなん村 デイサービスセンター

【題名】 王将のかけそば

【材料】 約 28 人前分

めん	分量: 12.5g × 28 420g	もち米	分量: 5合
きん	分量: 100g	白米	分量: 2.5合
砂糖	分量: 50g		分量:
塩	分量: 少々		分量:


【作り方】 作業時間: 約 30 分

- ・もち米と白米を洗って30分程置いておく
- ・もち米と白米を炊飯器で炊く。水の分量は普通のご飯を炊く量と同じ
- ・めんを15gずつで丸める
- ・王将に砂糖を入水で調整する。
- ・もち米が炊けたら、めん棒でお米をつぶす。(※お好みでつぶすが、つぶしすぎはダメ)
- ・もち米ご飯にめんを入れて丸めて、王将を全体にかけ完成

【一言アドバイス&アピールポイント】

- ①もち米をつぶす際は、お米をつぶしすぎないようにする。
- ②王将の味は、昔お作っていたので、ご利用者様の味を決めよう!
- ③めんのお料理もおいしいが、めんを丸めて王将やご飯と混ぜてお料理のアイデアはめんが主役のアイデア、作りやすと思う。

【イメージ】

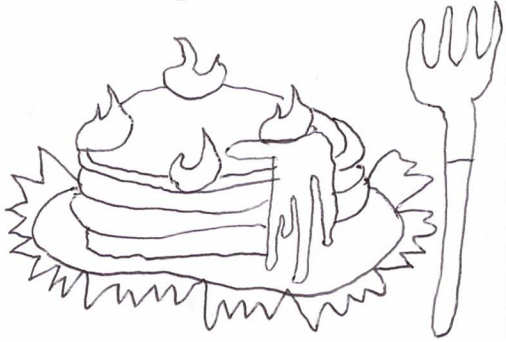


④十五夜、お月見、お彼岸に季節の変わりのおやつ。

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。


※

【事業所名】 らくらく一色通所 デイケア	
【題名】 手作りホットケーキ	
【材料】 約 20 人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ホットケーキミックス 分量: 675g ・ 卵 分量: 9 個 ・ 牛乳 分量: 360ml ・ 油 分量: 適量 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生クリーム 分量: 50ml ・ きなこ 分量: 適量 ・ 黒蜜 分量: 18ml ・ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 60 分	
ホットプレートに 140度 にセットする	
<ol style="list-style-type: none"> ① 卵を割りよく混ぜる ② 牛乳を入れよく混ぜる ③ 粉を入れてダマをほぐすように混ぜる ④ ホットプレートに油をひく ⑤ 火をかける 	<ol style="list-style-type: none"> ⑥ 蓋をして少し待つ ⑦ 表面がフツフツしてきたらひっくり返す ⑧ 火を止めた後お皿に盛り付ける ⑨ 1人2枚火をかける ⑩ トッピングをする (生クリーム、きなこ、黒蜜)
<p>【一言アドバイス&アピールポイント】</p> <p>ホットプレートの縁でやけどをしない様見守りが必須です。すべての工程を自分達で作ります。テーブル4.5人で役割を決め協力して頂く。</p> <p>道具や材料を目の前にすると、消極的な人もやる気を起こしてくれ参加する事が出来た。生クリームなどのトッピングもそれぞれで行い個性が出た。</p>	<p>【イメージ】</p> 

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ <u>昔懐かしい</u> ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>簡単</u> ・ <u>利用者様と楽しめる</u> ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。


※

【事業所名】		デイサービス	ひらり
【題名】			
どら焼き			
【材料】 約 6 人前分			
・ <u>ホットケーキミックス</u>	分量: 200g	・ <u>生クリーム</u>	分量: 約60cc
・ <u>牛乳</u>	分量: 100cc	・ <u>あんこ</u>	分量: 200g
・ <u>水</u>	分量: 100cc	・	分量:
・	分量:	・	分量:
【作り方】 作業時間: 約 30 分			
① ホットケーキミックス、牛乳、水をボウルに入れ混ぜる。			
② ホットプレートにて 1人お玉(杯すく)ぐらいの量をすくい焼く。 ※ お-人 2枚すく			
③ お皿にうつし、生クリームとあんこをトッピングをし、もう1枚を重ねる。			
【一言アドバイス&アピールポイント】		【イメージ】	
<p>なじみのあるお菓子で喜んでいただきました。</p> <p>生地セトリングもご利用様に欠けていただいて、それぞれに個性も出ており楽しんでいただけます。</p>			

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 () 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。

※

【事業所名】 通所 いっしょく	
【題名】	
マカロニあべかわ	
【材料】 約 20人前分位	
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>マカロニ</u> 分量: 150g ・ <u>きなこ</u> 分量: 60g ・ <u>砂糖</u> 分量: 30g ・ <u>塩</u> 分量: 適当 	<ul style="list-style-type: none"> ・ _____ 分量: ・ _____ 分量: ・ _____ 分量: ・ _____ 分量:
【作り方】 作業時間: 約 _____ 分	
<p>① 鍋にお湯を沸かし、マカロニを茹でる。</p> <p>② きなこ、砂糖、塩を混ぜる。</p> <p>③ 茹でたマカロニを水でしっかりと洗い、水気をよく切って、②と混ぜ合わせる。</p>	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>マカロニは、やわらかく茹でると高齢の方でも食べやすいです。</p> <p>砂糖、塩はお好みで加減して下さい。</p> <p>短時間で作れ、簡単です。</p> <p>黒みっをかけたリ、バニラアイス等添えるとあじわいになります。</p>	

2019.9.12 につつう会 サービス向上研修会

【テーマ】		
おやつ		
【キーワード】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 美味しい ・ 安価 ・ 昔懐かしい ・ 野菜 ・ やわらかい ・ その他 (<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単 ・ 利用者様と楽しめる ・ こぼれにくい ・ 珍しい ・ 地域の 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬 (春・夏・秋・冬) ・ 食べやすい ・ 世界の ・ おもしろい ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。
※

【事業所名】 リハビリテイサービスおはな	
【題名】	
スイカのフルーツポンチ	
【材料】 約 30人前分	
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>スイカ</u> 分量: 半分 ・ <u>みかん缶詰</u> 分量: 1缶 ・ <u>三ツ矢サイダー</u> 分量: 200ml ・ _____ 分量: _____ ・ _____ 分量: _____ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ _____ 分量: _____ ・ _____ 分量: _____ ・ _____ 分量: _____ ・ _____ 分量: _____
【作り方】 作業時間: 約 30分	
<ol style="list-style-type: none"> ① スイカを安定させるため底も切る。 ② スイカの果肉を丸くくり抜きスイカの器を作る。 ③ スイカのザリロをキチキチになるように切る。 ④ くり抜いたスイカをひと口大に切る。缶詰めは汁気をザリロ10大に切り缶の汁はサイダーと混ぜておく。 ⑤ スイカの器に②、④を入れ混ぜておいた缶の汁とサイダーを入れる。 	
【一言アドバイス&アピールポイント】	【イメージ】
<p>スイカを器にし中のスイカをくり抜き みかんの缶詰やサイダーを一糸帯に食べり。 見た目も夏らしく食べやすく喜んで いただきます。</p>	

【テーマ】

おやつ

【キーワード】

- ・ 美味しい
- ・ 安価
- ・ 昔懐かしい
- ・ 野菜
- ・ やわらかい
- ・ その他 (楽しい)

- ・ 簡単
- ・ 利用者様と楽しめる
- ・ こぼれにくい
- ・ 珍しい
- ・ 地域の

- ・ 旬 (春・夏・秋・冬)
- ・ 食べやすい
- ・ 世界の
- ・ おもしろい
- ・ 行事

※ 内容にあうキーワードに○印をつけてください。
※

【事業所名】

【題名】

いちじくパフェ

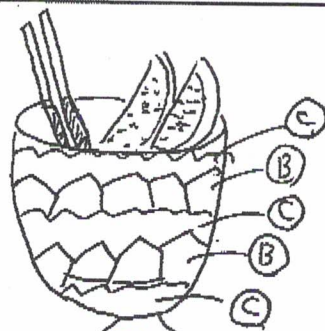
【材料】 約 18 人前分

いちじく	分量: 9個	その他菓子	分量: 適量
フルーチェ	分量: 5箱		分量:
牛乳	分量: 1L		分量:
カスタード(缶詰)	分量: 2本		分量:

【作り方】 作業時間: 約 30 分

- ・ いちじく → 皮むき、くし切りカット (A)
- ・ カスタード → 1cmサイズにカット (B)
- ・ フルーチェ → 牛乳入れて混ぜる (C)

A、B、C を順に入れていき
旬の果物の皮で飾ってできあがり!



【一言アドバイス&アピールポイント】

- ・ 透明なカップを使用すると中が見えて良い。
- ・ 作業が簡単が良い。
- ・ 簡単なのに会話しながら楽しめる。

【イメージ】