

いやはや、今日も雨、九州に洪水被害を引き起こして最上川も氾濫して厳しい7月でした。ジメジメ、ベトベトがまだ続いています。もう8月が目の前なのに、降ったり、止んだり、傘は手放せないし、梅雨明けはいつになるのでしょうか？梅雨という柔らかい言葉が似合わない rainy season です。コロナウィルスの第二波もやってきたのでしょうか。感染者数の増加も心配ですし不安ですね。流れているラジオからも「大人数の会食、飲み食いは止めましょう。少人数でも早めに切り上げて感染を予防をしましょう。」というアナウンスがありました。ホームの無事を祈りつつ感染予防に努めなければと、子どもたちのお部屋を見に回っています。

先月のさんま缶のレシピで作ったメニューが、意外と好評でした。実はまだまだ、たくさんのさんま缶があるので、今月は好評さんま缶シリーズの第二弾、「カレー味のトッピング」を作ることになります。好評だった前回のレシピをお知らせしますね。

☆お醤油味のトッピング

<作り方>

<材料>

- ・さんまの水煮缶 6缶
- ・キャベツ 2分の1個
- ・醤油 適量

1. さんまの水煮缶をザルにあげ、油分・水分を切ります。
2. さんまに熱湯をかけ、油を抜く。(やけどに気を付けてね！)
3. お鍋にざく切りにしたキャベツを入れ、しんなりするまで火を通す。
4. 水分を切ったさんまを入れる。
5. 醤油で味付け。

☆野菜は、ネギや白菜なども合いますよ☆



ゆんたくホームのゆんたくさびら

(おしゃべりしましょう)

中学生のAちゃんは、8月からいよいよ夏休み。とはいってもコロナとこの雨続きの天気で弾けるような夏休みバケーション感はありませんね。「ゆんたく」でも皆で外食も控えているし、お泊りの旅行もお預けです。めばちこ(ものもらい)とばかり、思っていたBちゃん、左目が瞼の裏に膿のようなものが溜まっていた緊急プチ手術になりました。無事に成功！眼帯姿で処置室から出てきてホットしました。目だけに「痛かった」「冷や汗がでた」と言っていました。

大変だったね！！



なんくるはなくなるないさ～

(なんとかなるよ～)

なんくるは相変わらず慌ただしい日々を過ごしています。みんなの勉強やバイトに一生懸命な姿を見てスタッフも元気もらっています。Aちゃんは成人式を控え、前撮りをしてもらえる事になりとてもかわいい髪型や振袖が似合っていました。Bちゃんも先日誕生日を迎え、誕生日ケーキをおいしそうに食べていて微笑ましい時間を過ごすことが出来ました。ジメジメとした天気が続きますが、夏バテにならないように気を付けて、なんくるメンバーもこの夏を乗り切りたいと思います！





らいげつ 来月のキッチンゆんたくのご案内 あんない

2020年

9月17日(第3木曜日) かいさい開催

よてい
予定メニュー

- ・ゆんたくカレー



8月のキッチンゆんたく

メニュー

- ・さんま缶 カレー味のトッピング
- ・ごはんとおみそ汁
- ・ゼリー

テイクアウトです!!

5:30~6:30の間に
もらいに来てね。

子ども 50円

大人 100円

マイバッグ、持ってきてくださ〜い

Thanks

ちゅうしょうきぎょうどうゆうかい さま
中 小 企業同友会の M様からゆんたく、なんく
るの子どもたちにスイカをいただきました。
ありがとうございました。



紙芝居・絵本紹介

『ぐりとぐら』

さく なかがわり え こ やまわき ゆり こ
作・中川李枝子、山脇百合子

「ぐり ぐら ぐり ぐら」……。青と赤のつなぎと帽子がトレードマークの、双子の野ねずみ「ぐり」
「ぐら」のお話は中川李枝子さん、山脇百合子さん姉妹の作です。幼いころの記憶に残る一冊の絵本! 懐
かしい絵本! という人も多いのでなではないでしょうか。シリーズにもなりましたね。世代を超えて圧倒的
な人気のある絵本です。

<あらすじ>

お料理すること食べることが何より好きな野ねずみのぐりとぐらは、森で大きな卵を見つけました。目玉
焼きしようか卵焼きにしようか考えた末、カステラを作ることになりました。でも、卵があまり大きくて運べ
ません。そこでフライパンを持ってきて、その場で料理をすることにしました。カステラを焼くにおいにつ
られて、森中の動物たちも集まってきます…。

みんなの人気者ぐりとぐらは、この絵本から登場! 50周年を迎えました。

(キッチンゆんたくのスタッフたちの会話)

『ぐりとぐら』の絵本の出会いは「わが子に読んだときやわ!」「家であって、お母さんに読んでもらった」

「保育園の子どもたちによみかせをした」様々でした。いつ頃あったかと話題になりました。

