2023年の締め括り★12月の各会食会は恒例のChristmas Party！

一年分の感謝を込めて、腕によりをかけたお料理と
ビンゴなどのお楽しみイベントでおもてなし。
この一年も、無事に終えることができました。
来年も皆さんが元気に来ていただけるようにボランティア一同、
身体に気をつけて頑張ります！
なお、ブログでも順次紹介しますので、是非ご覧ください。

★★★★★★★推し メニュー特集★★★★★★★

～各会食会から「推しメニュー」を披露いただくことにしました～

X'mas推しメニュー・・・福祉センター会食会・・・・・・・・・・・・・

≪コブサラダ≫（補説：コブは、このサラダを考案したレストランオーナーの名前）

（材料）アボカド、きゅうり、サラダ豆、パプリカ、ゆで卵

（作り方）材料を各々コロコロに切る（アボカドは色止めにレモン汁をかけておく）
混ぜ合わせてドレッシング（からしマヨネーズ、レモン汁、こしょう）で和える
お好みでサラダチキンを入れても良い

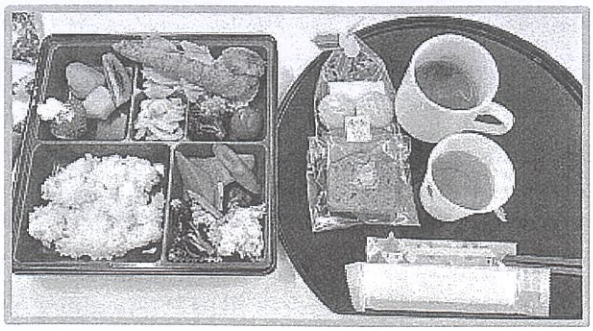
≪ミネストローネ≫

（材料）じゃがいも、人参、玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、
ホールコーン、白菜、にんにく、トマト缶

（作り方）刻みにんにくを炒めて玉ねぎ、人参、ベーコン、ホールコーン、白菜を炒める
くずれやすいじゃがいもと色の落ちるピーマンは後から炒める
水とコンソメを入れ、最後にトマト缶を入れ味を整える

≪白菜の芯の中華風漬物≫

（作り方）白菜の芯を細い短冊に切り塩もみする
しばらくしてから、酢、砂糖、ラー油で和える（鷹の爪を入れてもOKです）



★パーティ料理メニュー★

★海老とホタテのフライ
★ミネストローネ
★福祉名物煮物
大根・人参・椎茸・牛蒡・インゲン
★コブサラダ
★白飯/漬物～白菜の中華風～
★青菜の塩昆布和え
★Christmasデザート
抹茶のパウンドケーキ
フルーツの盛り合わせ