



# ハッピーハウス浅口

2025年10月の行事

TEL 0865-44-3146

日	月	火	水	木	金	土
			1 作業終了 14時30分 スタッフ会議 15時30分	2 環境整備	3 パソコン教室	4 ホットday
5	6	7	8 図書館教室 (のぞみ)	9 書道教室	10 井笠地域 管内交流会 (希望)	
12	13 スポーツの日 	14	15 図書館教室 (希望)	16	17	18
19	20 ホットday	21	22	23 民生児童委員 懇親会 (9時～11時)	24	25
26	27 本人会 (11時～)	28	29	30 ホットday	31 	

ハッピーハウスの一品プラス♡のお料理の中で 高評価だった牛乳ゼリーとジャガイモ餅のレシピを紹介합니다(\*´ω`) 良かったら作ってみてくださいね(o^-^o)ｺ

## 🌸 牛乳ゼリー材料 🌸

牛乳 300cc ゼラチン 1本(5g)  
砂糖 25g(約25g)  
みかん缶 適量

## 🌸 作り方 🌸

牛乳300ccの中から100cc用意し そこにゼラチンと砂糖を混ぜる  
電子レンジ500Wで1分チン♪  
残りの牛乳を加えて混ぜて  
みかんを容器に入れて 牛乳ゼリーの液を注ぐ ✨ 冷やして完成(\*´ω`)



## 🌸 ジャガイモ餅材料 🌸

じゃがいも 1個(220g)  
片栗粉 大さじ1弱(17g)  
たれ  
・醤油 25cc ・みりん 25cc  
・砂糖 50g ・水 50cc

## 🌸 作り方 🌸

じゃがいもの皮をむいて鍋で柔らかくなるまで茹で、お湯を捨てたらまた火にかけ余分な水分を飛ばす。熱いうちにつぶし粗熱がなくなれば片栗粉をしっかり混ぜ、好みのサイズに丸め、少し多めの油をフライパンに入れ、ふっくらするまで焼く。たれの調味料を全て鍋に入れとろみがでるまで混ぜ、焼いたジャガイモ餅にかけて完成🍡



知ることは、障害を無くす。

