

# 納涼祭

8月17日に当院 1F ロビーにて納涼祭が開催されました。納涼祭では街角コンサートやバザーなどが行われ、とても賑わいました。コンサートではトランペットやアルプホルンのすてきな音色に患者様全員聞き入っていました。またバザーではたくさんお買い物をする患者様や院長手作りのたこ焼きを美味しく召し上がる患者様など皆さんそれぞれの納涼祭を満喫していただきました。



院長お手製たこ焼き



こまくさ病院では毎月1回手作りのおやつを提供する活動を行っています。8月は『ところてん』を9月は餡子の入った『和風すいーとぽてと』を提供いたしました。

和風すいーとぽてとのレシピを当院の管理栄養士からいただきましたので、皆さんもよかったら作ってみて下さい♪

## おやつの日

### 【和風すいーとぽてと】

#### ■ 材料 (約6個分)

- |       |                         |
|-------|-------------------------|
| さつまいも | 250~300g (中くらいのもの1本程度)  |
| 砂糖    | 24g                     |
| 牛乳    | 約40ml                   |
| こしあん  | 適量 (病院では1個20gでしたがお好みで!) |

#### ■ 作り方

- ① さつまいもを洗淨・皮むきをしたあと柔らかくなるまで蒸す、または茹でる。蒸し終わるまでの空き時間に、こしあんを好みの量で丸めておく。
- ② 蒸しあがったさつまいもを潰す。
- ③ 潰したさつまいもに砂糖と牛乳を入れて混ぜる。  
(注) この時餡子がつつめる硬さに牛乳を調整しながら混ぜる。
- ④ さつまいもで丸めた餡玉をつつみ形を整える。
- ⑤ 170℃のオーブンで10分ほど焼く。(トースターでも可)焼き色をみながら時間は調整する。

今回、嚥下機能が心配な患者様には焼かずに、トロミのあんをかけて『いもきんとん風』にして提供いたしました。トロミあんは薄い甘さのシロップにトロミをつけた感じのものです。みたらしても相性がいいですね！

