



フルーティーなカレーライス

～仕上げは擦りおろしいんご～

2月16日の午前中にカレーライスを作りました。さっそく、ジャガイモ、玉ねぎ、ニンジンを切ってもらいました。「私は包丁を握るのは怖い。」と言っていた利用者さん、いざ材料を目の前にすると自然と手が動き「こげなんふうで良かったろ？」と切った野菜を見せていました。時々、危なっかしい手つきの利用者さんもいてヒヤヒヤしながら見守っていましたが、最後まで切ることが出来ました。ケガなく切れてよかったなあとホッとしました。

いざ煮込み作業に入ると、みなさんその場を離れず出来上がるのを待っていました。

最後の仕上げに、隠し味の擦りおろしりんごを入れ、食べる時には「おいしいな。」と味わっていました。

今は、施設生活では、食事を作る事も出来ませんが、こうして月1回のクッキングで、役割や達成感が得られ食事をおいしく食べられるようにしていきたいと思います。



こんな感じでよ
かかなあ～



おいしかよ～
よかん出来ちよ



やっばい、玉ねぎ
は、目にくるね～

よかん作ったね～

