

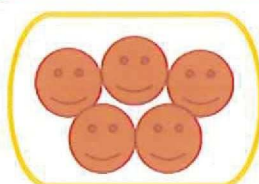
# 下富岡住宅だより

平成24年2月

NO. 5

先月は遠野まごころネットのお茶会と色々な配布がありました。配布の1つに湯たんぽ（水枕のような形）がありましたが取扱の際 **やけど**にご注意下さいとの事です。（社協より）

インフルエンザ予防の手洗い・うがいもお忘れなく！



昨年のお茶会（遠野まごころネット）でのたこ焼レシピをご紹介します。

※大阪のボランティアの方からです

## ◎材料（生地）

薄力粉・・・100g  
だし汁・・・400ml  
卵・・・・・・1個  
しょう油・・・少々  
塩・・・・・・少々

ゆでたこ（1cm角に切ったもの）  
小ねぎ・天かす・紅しょうが（みじん切り）  
青のり・小えび・コーン・チーズ 等  
ソース・マヨネーズ

お好みの具材をご用意下さい！

## ◎作り方

- 1 たこ焼プレートに点火をし まんべんなく油を引き強火で熱する。
- 2 プレートに熱がいき渡ったら生地をくぼみから少しあふれるくらいに素早く流し込む。
- 3 たこ・お好みの具材をまんべんなくのせる。
- 4 底の生地が焼けてきたら、竹串又は割り箸などで「の」の字を描くようにひっくり返す。

火力は中火にし きつね色になったら出来上がり！！

◆生地をホットケーキの粉で焼きチョコソース・シロップをかけてもおいしいそうです！！

☆2月より支援員2人体制になります。

新しい支援員と回りますので宜しくお願い致します。

2月の予定・・・未定のため予定が入り次第お知らせいたします！

支援員 高橋