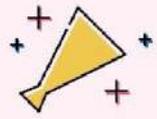


EVENT 表紙・2ページ目



10月の普段のおやつと、
厨房での製作中の様子をお伝えします。

NEWS 3ページ目



10月29日に行なわれた、
デザートパラダイスをお伝えします。

美味しくて美しいデザートが評判の、平成デイサービス。そのことを、たくさんの方々を知っていただきたく、不定期ですが「楽園通信（パラダイス通信）」を発行することになりました。デザート満載の楽園通信をめしあがれ！！



クレームダンジェ



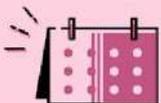
なめらかプリン



はちみつレモン寒天

今回は、「なめらかプリン」を作っている厨房の様子を紹介します。

SCHEDULE



スケジュール

☆デザートパラダイス☆

11月27日（土）

12月27日（月）

☆おすすめデザートの日☆

11/15（月） さつまいも白羊羹

11/18（木） 洋梨のクラフティ

11/24（水） フルーツパフェ

11/29（月） 甘酒ブラマンジェ風

※緊急事態宣言の延長などにより変更になる場合があります。

なめらかプリン

●材料●

牛乳 25g
生クリーム 7.5g
砂糖 5g
卵 8.3g
卵黄 2g
バニラエッセンス 0.1g
生クリーム 2.7g
ケーキシロップ 1g



- ①牛乳、生クリーム、砂糖、卵、卵黄、バニラエッセンスを混ぜ合わせて、一度漉す。
- ②容器に①を流しいれ、蓋をし、スチーム90℃、25分加熱する。
- ③生クリーム、ケーキシロップを合わせて七分立てに泡立てる。
- ④②を当分に切り分け③をかける。



スイーツパラダイスでは、6品のスイーツをワンプレートどうぞ！



- かぼちゃプリンアラモード
- パンプキンニョッキ
- クレームダンジェ
- メレンゲクッキーのバスケット
- ごぼうとコーヒーの冷たいスープ
- 都筑特製クラフトコーラ

今月の
この人



PERSON

「おいしい笑顔、写真館」



<編集後記>

初めての「楽園通信」はいかがでしたでしょうか？

「食べてみたいなあ」というデザートがあったら嬉しいです。今後も、ヴィラ都筑自慢のデザートをたくさん掲載していきます。次号もお楽しみに！



ヴィラ都筑

当施設では、特別養護老人ホーム(ユニット型)、ショートステイ、デイサービスなどの介護保険サービスを提供しています。

当施設サービスの特長



看護師や介護スタッフが24時間体制で、食事、排せつ、入浴など、日常生活の介助、健康管理をサポートします。



一時的にご自宅でのお世話が難しいときに、施設で生活いただけます。「もうひとつの家」としてご利用ください。



要介護認定を受け、日中の入浴・食事・レクリエーション・機能訓練を提供し、地域での安心な生活を支援します

営業のご案内

営業日：月～土曜・祝日
営業時間：9:00～16:30

お問い合わせ

☎ 045-593-2800
FAX 045-593-3001