

EVENT

2ページ目



「レアチーズケーキ&シュトレン風」を紹介します。

NEWS

3ページ目



12月27日に、デザートパラダイスを行ないました。

12月はクリスマス！！平成デイサービスでは、12/20～12/25の1週間通してクリスマス特別メニュー「レアチーズケーキ&シュトレン風」提供しました。作り方を公開しますのでお楽しみに！さあ今回も召し上がれ！



豆乳ヨーグルト柚子プリン



モカババロア



スイートポテト

12月の
平成デイサービスの
おやつの中の
3品をご紹介します。

☆デザートパラダイス☆

☆おすすめデザートの日☆

SCHEDULE



スケジュール

1月25日 (火)

2月23日 (水)

1/6 (木) 黒糖のふわふわ淡雪かん
1/10 (月) とうもろこしのババロア
1/21 (金) さっぱりレモンムース
1/24 (月) 小豆白玉桜ソース

※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。
※撮影時の演出として一時的にマスクを外している写真があります。



シュトーレンはドイツの菓子パンです。

ドイツとオランダでは、伝統的にクリスマスに食べます。

今回のレシピは、厨房の阿部さんのオリジナルレシピです。

お試しあれ！

レアチーズケーキ (4人分)

●材料●

- ・クリームチーズ 100g
 - ・生クリーム 80g
 - ・ヨーグルト 100g →水切りする
 - ・上白糖 40g
 - ・ポッカレモン 6g
 - ゼラチン 5g→お湯で溶かす
 - 薄力粉 10g
 - バター 5g
 - 上白糖 5g
- トッピング用
クランブル
混ぜてオーブン
で焼いておく

シュトレン風 (1本分)

●材料●

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・強力粉 15g
- ・卵 1個
- ・ヨーグルト 50g
- ・上白糖 30g
- ドライフルーツ 60g
→ラム酒・みりん(2:1)で漬けておく
- くるみ 40g →細かく刻む
- 溶かしバター 適量
- 粉砂糖 適量

1. ・のついた食材をミキサーで混ぜる。
2. 溶かしていたゼラチン液を加えながらホイッパーで混ぜる。
3. 容器に流し入れ冷蔵庫で固める。
4. 上からトッピング用のクランブルをかけて完成。

1. ・のついた食材を混ぜる(卵・砂糖・ヨーグルトを混ぜてから粉)
2. ドライフルーツ・くるみを加える。
3. ひとまとめに成形し、オーブン170℃15分加熱する。
4. 焼きあがったら溶かしバターを塗る。冷ましてから粉砂糖をまぶして完成。

今月は野菜がテーマ。すべてに野菜が入ったデザートです！



- ・ほうれん草のワッフル
- ・人参と胡桃のパウンドケーキ
- ・とうもろこしの葛豆腐
- ・甘露 ミネストローネ
- ・黒糖汁粉のラテ
- ・カヌレ



「おいしい笑顔、写真館」



<編集後記>

「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



入所

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。



ショートステイ

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。



デイサービス

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