

さくら便り



発行日:2025年12月 vol.38



介護のおしごと 就職フェア

社会福祉法人虹の会 ヘルパーステーションさくら
〒661-0975 尼崎市下坂部3丁目2-40あまの里1階
TEL:06-4960-7201 FAX:06-4960-7202

利用者様の心に寄り添うケアをおこないます

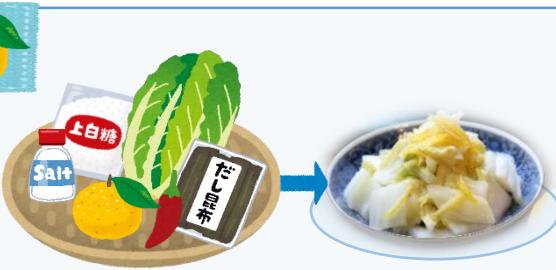
先日、尼崎市ハローワーク主催の

【介護のおしごと～就職フェア～】

に参加してきました。尼崎市内から、介護に関わるお仕事を探しに大勢の方が参加されました。今回の出展では、尼崎市全域からたくさんの企業が集結しており、高齢者福祉施設やデイサービス、訪問介護や福祉用具に至るまであらゆる部門の紹介がありました。虹の会のブースへも数名の方が話を聞きに来てくださいり、介護に興味をお持ちなことが分かりとても嬉しく思いました。子育て真っ只中のママや子育てが一段落したママなど、年齢や生活環境も様々な方がたくさんいらっしゃいましたが、これを機にぜひ介護・福祉の世界で活躍して頂けたらなと思います。



ゆずレシピ



- ①大根は皮をむき1cm幅の拍子木切りにする。
- ②ゆず果汁を絞り出し、皮は、黄色い部分を包丁で薄く削いで千切りにする。
- ③塩を加えて揉み込んで10分置いてから絞る。
- ④清潔な保存容器に②を入れ、①の果汁と皮、砂糖、酢を加えてよく混ぜる。上下を返すようにときどき混ぜ、冷蔵庫で1時間漬けて完成。

- ①白菜をボウルに入れて塩を加えて揉み込む。重しをのせて30分程置いて水気を絞る。
- ②ゆず果汁を絞り出し、皮は、黄色い部分を包丁で薄く削いで千切りにする。
- ③ボウルに②、輪切り唐辛子、砂糖、だし昆布、ゆずの皮、種を除いたゆず果汁を加えて混ぜ合わせる。
- ④清潔な保存容器に入れてフタをしめ、冷蔵庫で2~3時間ほど漬け込んだら完成。

ゆず果汁を製氷皿で凍らせて、鍋の時のポン酢の取り皿に追加するとおいしいですよ！！
濃厚ゆずポン酢の出来上がり♪



今月の問題

左右の絵には7カ所の違いがあるよ 探してみてね



前回の答え

