



# 協同ショートニュース



2021. 7月号 No.211



広島医療生協協同短期入所事業所

TEL 225-7188  
FAX 225-7189

夏至を過ぎ、梅雨明けが待たれる毎日ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。梅雨が明けるといよいよ夏本番です。昨年に続き、今年もコロナ禍での夏となります。感染予防のマスクを着用しているため、熱中症・脱水症に十分注意していきたいですね。

熱中症・脱水症を防ぐには、こまめに水分をとること、室内ではクーラーや扇風機を利用して室温を調整するとよいそうです。室温管理のために温度計を利用するのも良いかもしれませんね。元気に、夏を楽しく過ごしましょう。

## ※コロナワクチンの接種について※

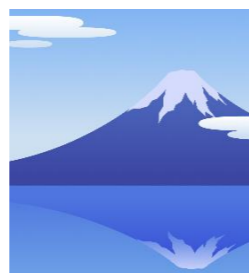
ショートステイでは、コロナワクチン接種は行っておりません。  
かかりつけの主治医にご相談のうえ、行って下さい。

利用時に接種をされた利用者様の様子観察を行いたいと思いますので、接種日等が分かりましたらご連絡ください。又変わった様子があれば、ご家族様にご連絡致します。

## 富士市名物 『サイダーかん』

### ☆ 材料 ☆

- 水 550ml
- 粉寒天 12g
- グラニュー糖 100g
- 三ツ矢サイダー 350ml
- かき氷シロップ（メロン以外でもOK） 大さじ2



じめじめした梅雨傘を乗り切るためにも涼しげなおやつ作りに挑戦

富士市名物 『サイダーかん』 シュワシュワーとしたくちどけが楽しめる1品です。

「冷たい物が美味しい時期が来たね。」「きれいな色じゃね～」

と喜んでおられました。

オリジナルで盛り付けに黄桃をトッピング！！仕上げに利用者様一人ひとりにサイダーを注いでもらいました。待ちきれずに食べ始める人続出。「お年寄りに炭酸はどうか？」と思いましたが「さっぱりして美味しかったよ。」との喜びの声もたくさんありました。梅雨の合間の 涼しげなひと時でした。



## 作り方

- ① 鍋に水・粉寒天を入れ、中火にかけよく煮溶かす。（とろみができるまで）
- ② ヘラで混ぜて粉寒天が完全に煮溶けたらグラニュー糖を入れてよく溶かす。
- ③ 火を止め、シロップを入れてよくかき混ぜる。
- ④ 水でさっと濡らした容器に流し入れる。
- ⑤ 寒天液が52℃になるまで待つ。（表面にうっすら固まって膜が張るのが目安）
- ⑥ 52℃になったら、よく冷えたサイダーを注ぎヘラでゆっくりかき混ぜる。
- ⑦ ラップをかけずにそのまま冷蔵庫で1～2時間冷やして完成。



