

HARUからはじまる...

HARUからはじまる... おいしいレシピをご紹介します♪

自宅で過ごす時間が増えて約1ヶ月。
「そろそろダイニング春の味が恋しいなあ…」
なんていう今日この頃ではないでしょうか？
そこで、食事を通して春のことを思い出して頂けるよう、ご好評のダイニングのシェフ、堀さん直伝のレシピをご紹介します！

～食パンの耳で手作りクルトン～

ダイニング春ではサンドイッチの時に残った食パンの耳でクルトンを作って、食材として使っています。

★クルトンの作り方★

- ①食パンの耳をサイコロ状に切る
- ②油できつね色になるまでカリッと揚げる

point 食パンは少し置いて乾燥させてから使うこと！
👉 生のままでは油を吸収しやすく、カラッと揚がりません。

☆手作りクルトンの細ネギサラダ☆

- ①細ネギを3cmの長さに切る
- ②レモンを薄いいちょう切りにする
- ③シーチキンの油を切る
- ④ボウルで①～③とクルトンを混ぜる
- ⑤食べる前にドレッシングをかける

他にもスープにのせたり、
海老のクルトン揚げなど……。
少しの手間を足すだけで、いつもの食卓が変わります！
どうぞお試しください♪



作ってみました。
カリカリクルトンと
ネギの食感が絶妙!!

ドレッシング
マヨネーズ 大2
ヨーグルト 大1
おろしにんにく 少々
パルメザンチーズ 小1
コショウ 少々



地区センターやケアプラザなど、若葉台内の施設はおおむね休館中。
「いつまでお休みかな？」
「そろそろイベントの予定は立ったかな？」
そんな時は『若葉だい家族』をチェック！
休館・開館予定の最新情報を公開中です。
ママライターたちのお休み中の過ごし方も掲載しています。子どもと過ごす時間の合間に、どうぞほっこりしにきてください！
←アクセスはこちらから☆
www.wakabadaikazoku.com



www.wakabadaikazoku.com

コミュニティオフィス春の予約について

現在、ミーティングスペースのご利用はお受けしておりません。
オフィスの営業再開後、状況を考慮しながらお部屋の貸出しをしていく予定です。
ご迷惑をお掛けしますが、ご理解のほどお願いします。



営業再開の予定は、
①まちづくりセンター入口の掲示板
②春のドアの掲示
③若葉だい家族ホームページにてお知らせ致します。
皆様にお会いできる日を楽しみにしております。

HARUからはじまる... ダイニング春より

前号でお知らせした折には、ダイニング春は皆様と共に4周年を迎えておりました。

しかし、新型コロナウイルスの感染拡大により緊急事態宣言が発表され、残念ながら休業せざるを得なくなりました。

私達は高齢者のボランティアグループでもあり、ご迷惑をお掛けいたしておりますがご容赦下さいますようお願い致します。

ダイニング春の再開の際には笑顔で皆様をお迎えさせていただきたいと願っております。どうぞご自愛くださいませ。ましてお過ごしくださいませ。

(ダイニング春 鈴木)

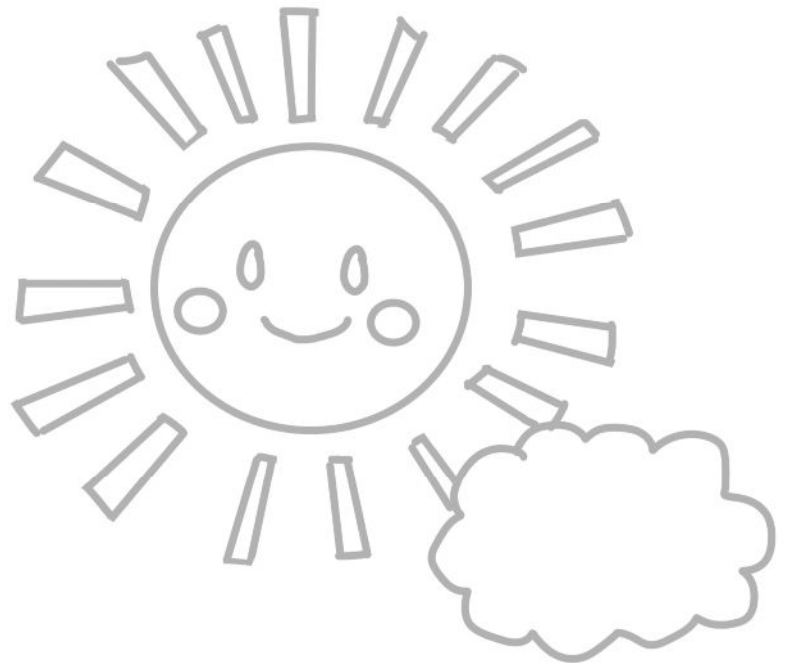
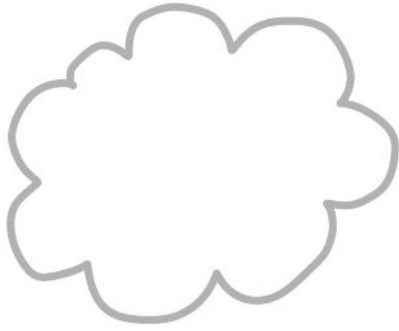


コミュニティ・オフィス & ダイニング春

電話 045-878-8960
住所 横浜市旭区若葉台3-4-1
ショッピングタウンわかば内
●ダイニング営業時間
喫茶 10:00 - 17:00
食事 11:00 - 14:00(限定50食)
水曜・祝日はお休みです
●オフィス 営業時間
10:00 - 15:00
水・土・日・祝日はお休みです

編集後記 新型コロナウイルス感染の予防には日頃からの「手洗い」と「咳エチケット」が重要です。
石けんでごまめに手を洗い咳エチケットにも気をつけ、感染予防に取り組みしましょう。そして一日も早く、この感染が治まることを祈っています。(鶴)

ぬりえ



We love wakabadai ♡



↑わかばだいのゆるキャラピコちゃんファミリー

—なんでもじゆうにかいてね—