

就労継続支援B型事業所 あゆみ南庄だより

No.11 (2025年 5月号)

新年度が始まって…

4月上旬には飯盛神社さんに行って満開の桜を観てきました。今年は無い？と思っていた植物園の販売会も5月上旬に1日参加しました。この日は曇天で平日で賑わいは無かったのですが他の事業所さんのテントもあり色々お話ができて良かったです。お菓子作りの他に行っている軽作業も増え頑張っています。今回は最近のお菓子作りのことをお伝えします。



期間限定桜こはく糖
(現在終了)

前号で新商品塩バターのご紹介をしました。おかげさまで今も製造、販売をしています。その後、2つの新商品を出すことになりました。この2つは利用者さんたちと何度も作り、変え、また試作してできました。(よかった～)

1つ目は…米粉のクッキー『ココアアーモンド』です。グルテンフリーのクッキーは柔らかく、形にするのが難しくポロポロになったりしましたが四角形を丸型にしたり卵を入れたりして完成しました。



2つ目は『ラングドシャ』です。卵黄だけ使うお菓子を作った際に、卵白が余ります。利用者さんから「ラングドシャはどうでしょうか」と、意見が出たので早速作り方を調べて作りました。生地はできたものの丁度いい焼き加減になるまで何度も作ってみんなで検食し、出来上がりました。

どうぞよろしくお願いします。



米粉のお菓子

あゆみでは以前からグルテンフリー、米粉のお菓子を作っています。「米粉ピーナッツ」は素朴で美味しいクッキー。でも割れやすいのが気になっていました。お世話になっている方に相談して材料の分量や形を変え、リニューアルしました。同じく米粉の「オートミール」。食感を軽くし、オートミールの食感をより感じてもらえるように作り方をかえてみました。どうしたらもっと美味しくなるでしょうね？といつも一緒に作っている利用者の方々に意見を出してもらっています。助かっています、感謝。



今年も、昨年育てたゴーヤの実からとった種を植えてみようと思います。上手くいったらたよりにて報告します。