

# リング ～すまいring♪通信～ 第6号

## “みんなでDVD鑑賞”

暗闇の中で、映画をプロジェクターの大画面で観ると、映像の中に引き込まれそうになります！テレビとはまた違った楽しみ方ができますよ～☆9月は夢と現実が混合していくアニメーション映画「パプリカ」、10月は吃音に悩む英国王の実話を基にした「英国王のスピーチ」を皆さんで観ました。月に一回のお茶会で、次に上映する映画を投票やくじ引きで決めていきますので、観てみたい映画がありましたら、教えてくださいね☆

プロジェクターで観るから  
迫力抜群？！



他にもプログラムでは…

- スポーツ 「ボーリング」
- 製作 「太極拳」  
「クレイアニメ」  
「布テープでバッグ作り」
- 学習 語学「中国語」  
「エンカウンター」  
「アサーション」
- 外出 「城彩苑」
- 調理 「プリン」

などを楽しみました☆



Tスタッフより



みなさんこんにちは。  
10月まで“すまいring”でお世話になりました。Tです。  
中には、お別れも言えなかった方もいらっしゃったので、通信に一言載せてもらいました。  
1年間という短い間でしたが、みなさんと試行錯誤しながら“すまいring”を作れてよかったです。  
「みんなと楽しむ」が私の中での目標の一つだったので、いつも楽しみながら参加していました。  
少しでも、みなさんが“すまいring”での活動が「楽しかった」と感じてもらえたら嬉しく思います。  
“すまいring”はまだまだ続きますので、みんなでどんどん作り変えてくださいね。  
楽しい時間をありがとうございました☆

## 作っちゃいました～♪

「台湾風餃子」は食べたことがありますか??ニラを「これでもか!」っていうくらいふんだんに使って、ひき肉と混ぜて完成です。日本では焼き餃子が一般的ですが、台湾では水餃子が一般的なのだそうです。具の包み方があるらしいのですが、皆さんお上手!完成した後は、みんなで美味しくいただきました☆



利用者Aさんからマドレーヌのレシピを教えてくださいました。美味しいですよ!お試しください♪

【材料】

- バター 100g
- 薄力粉 100g
- ベーキングパウダー 小さじ1杯(3g)
- 卵 2個
- 砂糖 70g
- はちみつ 30g
- ラム酒 小さじ2杯(6g)
- バニラエッセンス 少々
- 型(100均の物で代替可)

【作り方】

- ①粉とパウダーを合わせてふるう。
- ②とかしバターを作る。
- ③ボウルに卵を入れてほぐし、砂糖、はちみつを加えて混ぜる 粉、とかしバターの順番で加えて混ぜる
- ④ラム酒、バニラエッセンスを加えて混ぜる
- ⑤生地を冷蔵庫で2時間ほど休ませる(できれば)
- ⑥型に生地を入れ、190度で12～15分程度オーブンで焼く。

