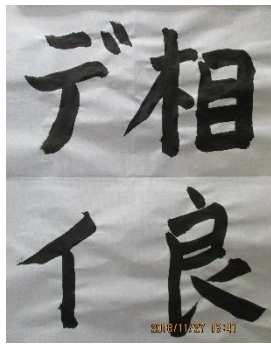


8月



令和元年 8月 1日

(241号)

相良デイサービスセンター

電話：52-5553

FAX：52-5521

(表題は利用者さんが書かれた字です)

セミの声が響きはじめました。
気温も湿度も高い日が多くなりましたね。
室内でも熱中症の危険がありますので、体温調節・水分補給に
気を付けて元気に過ごしましょう！



今月のボランティアさん

アコーディオン演奏の山崎さん



たくさんの曲を演奏して
くださいました。聞いて、
歌って楽しい時間を
過ごしました♪



ハーモニカ演奏のうぐいすの皆さん



作品作り



※理美容のお知らせ※

今月の理美容は

8月

7・8・9・13日です。

申し込みは(2日)までに
お願いいたします。



夏のおすすめメニュー

ずんだ白玉

【材料】〈5人分〉

- 白玉粉 40g
- 絹ごし豆腐 55g
- ☆ずんだあん
 - むき枝豆 45g
 - 砂糖 15g
 - 水 4g
- ゆで小豆缶 80g



- ① 白玉粉に絹ごし豆腐を入れ混ぜる。丸く10個作る
- ② ①を柔らかくゆで冷水に入れる
- ③ むき枝豆をすり鉢またはフードプロセッサーで細かくつぶす
- ④ つぶした枝豆に砂糖、水を入れ混ぜる
- ⑤ 容器に水からあげた白玉を入れ、上からずんだあん、ゆであずきをかけて完成です