

うたひ日記 (平成27年3月号)



節分 豆まき

鬼めがけてみんなでかけ声をしながらおじゃみを投げました。他にも節分の飾りを置くなど、行事を楽しみました。

大根餅作り

大根をする、材料を混ぜ合わせる、焼いてひっくり返す、など分担して作りました。「柔らかくて美味しい」「これならいくつでも食べられるよ」と笑顔でした。

誕生日会

誕生日が近くなるとみんなでお祝いをします。お祝いの歌を歌い、カードを贈り、最後にいつもよりちょっと豪華なおやつをいただきます。

避難訓練

玄関の外へ全員で避難する訓練と、屋上へ避難する訓練を行いました。避難訓練は年に2回行っています。

お知らせ

暖かい日が多くなってきましたね。桜の季節はもうすぐです。デイサービスでは、この一年の感謝の気持ちを込めて介護者懇談会を開きます。介護保険改正に伴う利用料の変更についての説明もします。多数のご参加をお待ちしております。また、お客様アンケートを実施し、よりよいデイサービスを目指していきたいと思っています。詳しくは、お知らせをしますのでごらん下さい。



抹茶豆腐白玉あずきがけ (2人分)

手順

- ①ボウルに豆腐を崩して入れる。白玉粉、抹茶を加え、耳たぶくらいの固さになるまで練る。
- ②10個くらいに丸め、沸かした湯に入れる。
3～4分ゆで、浮いてきたら冷水で冷やして粒あんを添える。



材料

白玉粉・・・ 40g
絹ごし豆腐・・・ 55g
抹茶・・・ 少々
ゆで小豆缶・・・ 100g

