



うた日記平成27年4月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

秋に植えたチューリップが次々と明るい色の花を咲かせご利用の皆様を心を和ませてくれています。待ちに待った春ですね。先日は介護者懇談会を開催しました。ご参加の皆様には日頃の介護についてのお話を伺う事が出来、職員一同感謝しております。ありがとうございました。懇談会でもお伝えしましたが、利用料金の変更についての説明と給食費の変更をお願いしております。職員が書類を持って説明いたしますので、ご協力をお願いいたします。さて、5月にうたりの職員に加わった宮脇拓也が地域福祉課へ移動になりました。短い間でしたが、皆さんにかわいがって頂きありがとうございました。※月に1回特別献立の日を作ります。お楽しみに。

あじの生姜酢（4人分）

手順

- ①三枚におろした鰯は焼いてほぐしておきます。
- ②キュウリは輪切り、ワカメは食べやすい大きさに切ります。生姜は細い千切りにします。
- ③ボールに分量の酢、砂糖、しょうゆ、食塩を入れよく混ぜます。そこに焼いた鰯、キュウリ、ワカメ、生姜を入れて混ぜれば出来上がりです。



材料

鰯(三枚おろし)・・・	75g
ワカメ・・・	15g
キュウリ・・・	90g
生姜・・・	1/3片
米酢・・・	20g
砂糖・・・	5g
しょうゆ・・・	10g
食塩・・・	1g

▼さざなみさん

ハーモニカ演奏を聴きながらみんなで歌を歌いました。素敵なハーモニカがうたりに響きました。



▲うたりの庭

去年植えたチューリップの球根がこんなにも綺麗な花を咲かせてくれました。チューリップや桜、つくしなどを見ると春の訪れを感じます。

▼お昼休み

輪になって、懐かしい歌を聴いていました。手拍子したりロズさんたり、楽しい時間を過ごしていました。



▲フラダンス

職員の催しで、フラダンスを披露しました。ご利用者様も一緒にレイをかけて、手を動かしていました。

