



うたり日記平成27年5月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

爽やかな5月の風に誘われて思わず外に出かけたくなる季節になりましたね。さて、うたりでは、看護師の大石さんが退職され、高柳さんが皆さんの健康管理をしてくださることになりました。皆さんの飲んでいるお薬が変わったときにはお知らせ下さい。御家族様との連絡を密にして行きたいと思っていますので、今後ともよろしくお願いします。季節の変わり目は、体調を崩しやすくなりますので十分ご注意下さい。

わらび餅（2人分）

手順

- ①きなこ、砂糖、塩を混ぜておく。
- ②鍋にわらび粉（または片栗粉）、水、砂糖を入れてよく混ぜる。
- ③②を火にかけて、弱火でゆっくり混ぜるとだんだん粘りが出て透明になる。それを適当な容器に移し、冷蔵庫へ入れて固めます。
- ④好きなようにカットして①と混ぜる。さらに入れたら黒蜜を好みでかける。



材料

| | |
|--------------|------------|
| わらび粉(または片栗粉) | 21g |
| 水 | 120g |
| 砂糖 | 30g |
| きなこ | 6g |
| 砂糖 | 6g |
| 食塩 | 少々 |
| 黒蜜 | |

▼特別献立

今年度から月に1回特別献立の日ができました。この日は鰻と鉄火の細巻き寿司や茶碗蒸しが出ました。いつもより多くの笑顔が見られました。



▲あざみ会さん

あざみ会さんの踊りを観賞しました。美しい着物や手の動きなどに見とれてしまい、1時間があっという間に過ぎてしまいました。



▲手作りおやつ

桜もちを作りました。あんこを丸める係、生地を焼いてひっくり返す係、生地にあんこを挟む係等分担して、美味しいおやつができました。

5月の行事

- 13日(水)手作りおやつ
- 14日(木)のこぎりバイオリン
- 19日(火)さざなみさん

日にち未定 ギターと歌

※予定は変更になる場合があります。