



# うたり日記平成27年6月号

題字：うたりの  
ご利用者様

## お知らせ

木々の緑が濃くなり夏の日差しに変わってきたことを感じます。でも、その前にじめじめした梅雨がやってきますね。この季節は体調を崩したり、食中毒に注意したりと健康管理が大変ですが、明るい気持ちで梅雨を乗り切りましょう。うたり農園では玉ねぎが少しずつ大きくなってきました。収穫が楽しみです。

さて、7月に介護者懇談会を予定しています。日程と内容は未定ですが、後日連絡します。大勢の御参加をお願いします。



## ▲草取り

うたりの庭はチューリップが終わり、次のお花の準備中です。また草が目立ってきたのでみなさんで草取りを行いました。

## ▼手作りおやつ

4色白玉を作っています。みなさんで白玉をたくさん丸くしています。できあがりはとても色が綺麗で、大満足のお味でした。



## ▲おじゃみ当て

レクの様子です。おじゃみを当ててビーチボール飛ばすゲームです。周りのご利用者様も応援をして、盛り上げています。

## 4色白玉（5人分）

### 手順

- ①ボールに白玉粉、すり黒ごま、水を入れ、耳たぶくらいの固さに練ります。5個に丸めます。
- ②鍋に湯を沸かし、作った白玉粉をゆでます。
- ③イチゴ、カボチャ、抹茶も同様に作ります。
- ④水を切った白玉粉を更に4色入れゆであずきをかければできあがりです。



### 材料

白玉粉	25g
すり黒ごま	5g
水	適宜
白玉粉	25g
イチゴ(ピュレ状)	25g
水	適宜
白玉粉	25g
カボチャ(ゆでてピュレ状)	25g
水	適宜
白玉粉	25g
抹茶	5g
水	適宜
ゆで小豆缶	300g

## 6月の行事

- 16日(火)さざなみさん
- 18日(木)手作りおやつ
- 23日(火)のこぎりバイオリン

※予定は変更になる場合があります。