



うたり日記平成27年7月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

じめじめとした梅雨はまだ終わりそうにありません。皆様、体調を崩してはいませんか？夏風邪とは言え長引くと大変です。十分体調に注意してください。うたり農園では、玉ねぎの収穫の後、いんげんやマリーゴールド、ホウセンカ、小さなひまわりなどを植えました。早速可愛らしい花が咲き始めています。さて、うたりでは、8月7日に介護者懇談会を開きます。お口の中の清潔についてを皆様と一緒に学びます。詳しくはお便りをいたしますので、皆様是非ご参加下さい。

手順

- ①なすは1cm巾の半月切りにして、水にさらしてあくを抜き、ザルにあげて水分を切る。
- ②①のなすを素揚げにする。
- ③鍋にだし汁、醤油、みりん、酒、砂糖を入れ加熱する。
- ④調味料が程良く混ざったら、ひき肉をほぐして入れ、水どき片栗粉でとろみをつける。
- ⑤④に揚げたなす、生姜汁、グリーンピースを入れればできあがり。



材料

- なす・・・・・・・・300g
- 鶏ひき肉・・・・・・・・80g
- 古根生姜・・・・1片(おろす)
- だし汁・・・・・・・・200cc
- しょうゆ・・・・・・・・36g
- みりん・・・・・・・・36g
- 酒・・・・・・・・44g
- 砂糖・・・・・・・・9g
- グリーンピース・・・・8g(ゆでる)
- 揚げ油・・・・・・・・適宜
- 片栗粉・・・・・・・・適宜



▲玉ねぎ収穫

玉ねぎを収穫しました。250個の苗から193個がなりました。大小様々で、みなさん真剣に皮を剥いていました。

▼昼休みのひととき

昼休みは昼寝をしたりお喋りを楽しんだりして過ごします。この日は、「足の具合はどう？」「膝がね～」と体調を聞き合う姿が見られました。



▲笹飾り

お願い事を書いた短冊や飾りをくくりつけ、見事な笹飾りができました。みなさんのお願い事が叶いますように！！

7月の行事

- 7日 御詠歌・手品
- 21日 さざなみさん
- 24日 手作りおやつ
- 31日 のこぎりバイオリン

※予定は変更になる場合があります。