



うたり日記平成27年の月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

9月になり、少しずつ暑い日が少なくなって来たような気がするこの頃です。このような季節は体調を崩しやすいので十分な注意が必要です。うたりでは夏祭りも終わり、毎年恒例の敬老会の季節となりました。日頃外出する機会の少ない皆さんに、少しの時間でも楽しんでいただけるようスタッフで計画しております。



さやいんげんの酒煮 (5人分)

手順

- ①さやいんげんを3センチ位に切っておく。
- ②鍋に酒、みりん、醤油を入れ、そこへカットしたさやいんげんを入れ、弱火でコトコト煮る。
- ③煮汁が無くなってきたら、かつお節を入れ、混ぜる。
最後に唐辛子を好みで入れる。
※色は変わってしまいますが、味はとっても美味です。



材料

- さやいんげん・・・200g
- 唐辛子粉・・・・・・少々
- 酒・・・・・・・・・・60g
- みりん・・・・・・・・10g
- 醤油・・・・・・・・15g
- かつお節・・・・・・適宜



▲夏祭り

みんなで作った大きな御神輿をかついで、わっしょいわっしょいと練り歩きました。御利用者様もうちわを持って加勢してくださいました。

▼うたの日

月に1回のうたの日です。好きなものをリクエストして、みんなで歌いました。合唱団のように素敵な歌声がフロア内に響き渡りました。



▲習字の日

「上手く書けるかや～」と言いながら、みなさんすらすらと書いていました。作品は壁面に飾らせていただきました。



9月の行事

- 1日 (火) のこぎりバイオリン
- 8日 (火) さざなみさん
- 14日 (月) 交通指導員
- 19日 (土) 手作りおやつ
- 21日 (月) フラダンス

9月は敬老会を予定しています。

※予定は変更になる場合があります。

