



うたり日記平成28年2月号



題字：うたりの
ご利用者様



お知らせ

まだまだ寒い日が続きますね。インフルエンザが流行りだしています。うがい、手洗いを十分にして予防をしていきましょう。さて、先日は介護者懇談会にお忙しいところ出席していただきありがとうございました。新しいうたりの話、時間延長の話をしていただきました。少しずつ変わっていくうたりを見守っていただきたいと思います。これからもご理解の程よろしくお願いたします。新しい取り組みの一つとして口腔ケアを充実させたいと思っています。交換の必要になった歯ブラシは実費にてもお安く購入できるようにしました。実費一覧表をご確認下さい。

揚げさつま芋のおろしあえ (2人分)



手順

- ①さつま芋は皮つきのまま1cm角に切って水にさらし、ざるで水気を切り、キッチンペーパーで丁寧に拭き取る。
- ②さつま芋も少し色づいてカラリとなるまで揚げる。
- ③大根はすりおろし、軽く水気を切る。
- ④貝割れ菜は根元を除き、長さを半分に切ってさっとゆでる。
- ⑤@を合わせて、大根と混ぜ、さつま芋、貝割れ菜を加えてあえる。

材料

- さつま芋・・・160g
- 揚げ油
- 大根・・・300g
- 貝割れ大根・・・10g
- 酢・・・大さじ1と1/3
- だし汁・・・大さじ1と1/3
- 砂糖・・・大さじ1弱
- 塩・・・小さじ1/2弱



▲習字

もとい、書き初めを行いました！この時期にちなんで干支などの手本を見ながらとても達筆に書いていました！素晴らしいです！！

▼お裁縫

うたりに使う台拭きを縫っていただきました。一針一針丁寧に縫ってくださったので、私たちも大事にどんどん使わせていただきます。



▲フラダンス

ボランティアさんによるフラダンスです。「素敵な衣装だね～」「素敵な踊りだね～」と、「素敵」という言葉をよく使った1日でした。

2月の行事

- 1日(月) 交通指導員さん
- 5日(金) のこぎりバイオリン
- 26日(金) さざなみさん
- 27日(土) 手作りおやつ

※予定は変更になる場合があります。

