

うたりの日記平成28年4月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

桜の花が一気に咲き始め華やかに競い合っているようですね。うたりでは、堀池洋平さんと加藤綾菜さんが異動となりました。皆様色々ありがとうございました。そして、吉添由希子さんと内藤進介さんが新しく仲間に加わりました。これからよろしくお願いたします。さて4月より時間延長を開始して皆様には大変ご迷惑をおかけしております。なるべく皆様のご希望に添う形で考えていきたいと思っています。ご意見ご感想などお聞かせ下さい。新しいうたりを皆さんと作っていきたくのでそちらにも、お力を貸してくださいね。

鯖のミモザ風 (3人分)

手順

- ①鯖に塩・酒をふる。
- ②ゆで卵は黄身と白身に分け、それぞれみじん切りにする。
- ③ゆで卵の白身と片栗粉、マヨネーズ、塩(分量外)を合わせる。
- ④鯖の水気をふき、天板に並べて230℃で約6分焼き、③をのせて約2分焼く。
- ⑤ほうれん草はゆでて4cmの長さに切り水気を切って、しょうゆで和える。
- ⑥器に⑤を敷いて④を盛り、黄身を散らす。



材料

- 鯖・・・・・・・・・・3切れ
- 食塩・・・・・・・・・・少々
- 酒・・・・・・・・・・5g
- ゆで卵・・・・・・・・1個
- マヨネーズ・・・・16g
- 片栗粉・・・・・・・・1g
- ほうれん草・・100g
- しょうゆ・・・・・・・・5g



▲避難訓練

2階に逃げる訓練を行いました。年に2度実施しており、安全に避難する方法を考えています。

▼布の整理

寄付していただいた物や持ち寄った物の整理をさせていただきました。大量にあった物がとてもすっきりしたので、助かりました!!



▲チューリップ

黄色いチューリップが咲き始めました。他の色はこれから続々と花を咲かせる予定です!

4月の行事

- 6日(水) 交通安全教室
- 7日(木) のこぎりバイオリン
- 15日(金) さざなみさん
- 27日(水) 手作りおやつ

※予定は変更になる場合があります。

