



うたり日記 平成28年6月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

6月に入り、衣替えの季節となりました。最近随分早い時期から半袖になる方も多そうですね。さて、うたりでは新しく建て替える新うたりの事を皆様にご報告したり、ご利用いただいている皆様の様子を御家族様にご報告させていただき介護者懇談会を近々開催したいと思っております。お知らせを致しますので、参加をお願い致します。

手順 かぼちゃコロツケ（5個分）

- ①熱したフライパンにサラダ油を入れて、合い挽き肉を炒める。
- ②合い挽き肉の色が変わり始めたら、玉ねぎを入れて塩・コショウをふる。
- ③玉ねぎがしんなりしたらAを入れて、汁気がなくなるまで炒め、火を止める。
- ④かぼちゃは一口大に切り、蒸すか茹でて火を通す。
- ⑤ボウルに加熱したカボチャ、炒めた玉ねぎを混ぜて5等分する。
- ⑥小麦粉、溶き卵、パン粉をつけて油で揚げる。※味がついているので、ソースなしでも美味しいです！



材料

- かぼちゃ・・・200g
- 玉ねぎ(みじん切り)・・・100g
- 合い挽き肉・・・100g
- 塩・コショウ・・・各少々
- A { 酒・・・大さじ1
- 砂糖・・・大さじ2
- しょうゆ・・・大さじ1
- 小麦粉・溶き卵・パン粉・・・各適量



▼おじゃみ積み

おじゃみ積みで、最長27個積み上がりました！ 20個を超えると途端にバランスが難しくなります。みなさん、はらはらしながらやっていました。



▲習字

利用者様の習字の作品を飾らせていただいています。書くのも好きだけど見るのも好きだよ、と言って眺めているところです。

▲梅ジュース作り

竹串で梅のへタを取り、汁が出やすいように穴も開けました。大量の梅を前にして、何時間かかるのかと思いましたが、利用者様は器用にやっていました。



6月の行事

- 13日(月) さざなみさん
- 22日(水) のこぎりバイオリン
- 24日(金) 手作りおやつ

※予定は変更になる場合があります。

