



うたり日記平成28年7月号

題字：うたいの
ご利用者様

お知らせ

早いもので、既に一年の半分が過ぎてしまいました。まだまだじめじめとした毎日ですっきりしませんね。でも、ご利用者様はいつも元気に通っていただいて、職員は元気をもらいます。さて、7月20日の介護者懇談会の開催にはいつも御協力頂きありがとうございます。皆様からのご意見をお待ちしています。7月からは、お口の健康を考えて、口腔教室をレクの時間に月2回程度取り入れていきます。いつまでも美味しく食事が摂れるように皆さんで学んで行きましょう。

魚の揚げ煮薬味野菜のせ (4人分)

- 手順
- ①魚に酒をまぶしておく
 - ②長ネギは4cmの長さの細切り、みょうがは薄切りにして共に水にさらし、水気を押さえる。青じそは細切りにする。
 - ③魚は小麦粉、片栗粉を混ぜた物をまぶし、揚げる。
 - ④鍋にAを合わせて火にかけ、魚を入れて中火弱で5分程煮て、ごま油を加えて器に盛る。
 - ⑤④に②をのせて白ごまをふる。

- 材料
- さわら・・・4切れ
 - 酒・・・少々
 - 小麦粉・片栗粉・・・各8g
 - 揚げ油
 - 太ネギ・・・32g
 - みょうが・・・20g
 - しその葉・・・4g
 - だし汁・・・100g
 - 砂糖・・・9g
 - 酒・・・44g
 - しょうゆ・・・27g
 - ごま油・・・2g
 - 炒り胡麻・・・適宜



▲おじやみ入れゲーム

的に向かっておじやみやボールを投げ入れるゲームです。簡単そうに見えて難しそうでした。やる側も応援する側もみんな楽しく笑っていました。

▼グループ活動
パズルと工作、好きなほうの活動に参加しているところです。手前は七夕の飾りを作っていて、奥では漢字のパズルに取り組んでいます。



▲手作りおやつ

梅ジャムを使ったカナッペ風のおやつを作りました。色とりどりのフルーツなども乗せると本当に美味しかったです。みなさん大満足のお味のようでした！

7月の行事

- 11日(月) さざなみさん
- 16日(土) のこぎりバイオリン

※予定は変更になる場合があります。

