

うたりに日記 平成28年11月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

秋らしい風邪が吹く様になりましたが、今日はどんな洋服を着ようか迷う日もありますね。うたりに来ればそれほど寒くはありませんが、行き帰りの道中、寒いのは心配だという方は上着をご持参下さい。衣類の調節をして風邪をひかないように注意してください。楽しい運動会も終わり、11月にはさざんかにて作品展が有ります。うたりの作品も展示されますので、御家族の皆さんも是非お出かけになって下さいね。11月の理容の御希望が有る方は申込用紙にてお知らせ下さい。利用日にて調整いたします。

べろべろ

- 石川県の郷土料理 -

手順

- ① 鍋にだし汁を作り沸騰したら粉寒天を入れて煮溶かす。
- ② ①に砂糖、しょう油、酒、しょうが汁を入れる。それに溶いた卵を回しながら入れる。
- ③ ②を容器に入れ冷やし固める。



材料 <作りやすい分量>
卵・・・・・・・・2～3個
粉寒天・・・・・・・・5g
だし汁・・・・500cc
砂糖・・・・・・・・37g
しょう油・・・・45g
酒・・・・・・・・37g
しょうが汁・・・・少々



▲運動会

五輪の輪っかにボールを投げ入れる競技をしました。写真は、背後からチームの仲間の応援を受けて、取り組んでいるところです。1週間かけて、様々な競技を行いました。



社交ダンス

スカートの裾がひらひらと綺麗に広がり、手も美しく伸び、社交ダンスって素敵だね～と利用者様から感嘆の声が上がりました。うっとりで見惚れてしまいました。

11月の行事

- 11日（金）のこぎりバイオリン
- 22日（火）手打ちそば作り
- 23日（水）～28日（月）

作品展

※さざんかのふれあいホールにて

※予定は変更になる場合があります。

