



# うたりの日記平成28年12月号

題字：うたりの  
ご利用者様

## お知らせ

いよいよ師走となりました。一年の最後の月になりましたが、今年の初め立てた目標はかなえることができましたか。うたりでは12月も盛りだくさんの行事を予定しています。職員と皆さんで作る忘年会や、地区の防災訓練への参加、そば打ち体験など師走にふさわしい行事を考えています。うたりに元気で一年間通っていただきありがとうございます。うたりの職員が元気でいられるのも皆さんの元気を頂いているからかもしれません。これからも皆さんの元気をいっぱい下さいね。冬らしい寒さがやってきます。手洗い、うがいを忘れずに元気にうたりに来て下さいね。



## 白菜の土佐和え（2人分）

手順

- ① 白菜は食べやすい大きさに切る。人参はひょうし切りにする。
- ② 白菜、人参は柔らかく茹でて、水気を絞る。
- ③ ボールに薄口醤油、みりん、かつお節を入れ、混ぜる。そこに白菜、人参を入れ和えれば出来上がり。



材料

- 白菜・・・120g
- 人参・・・20g
- 薄口醤油・・・6g
- みりん・・・2g
- かつお節・・・2g

→ 作品展の様子



11月の23日から1週間、さんざんかのふれあいホールにて作品展が行われました。今年1年かけて作った様々な作品が並び、とても賑わいのあるものとなりました。



そば打ちの様子です。目の前で打ったそばをみんなで切りました。太さは色々ありましたが、味は格別美味しかったとのことです！



## 12月の行事

- 5日（月）～10日（土）  
うたり忘年会
- 15日（木）勝間田小交流会

※予定は変更になる場合があります。

