



うたり日記平成29年2月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

寒い寒いと思っけていても、季節は確実に春に向かっています。暖かくなる日が待ち遠しいですね。さて、うたりでは年に一度お客様満足度アンケートを行っています。ご協力をお願いします。今年度2回目の介護者懇談会も予定しています。是非ご参加下さい。インフルエンザやノロウイルスが流行っています。うがい手洗いを忘れずに休養と栄養を摂って予防に努めてくださいね。

鶏肉のマーマレード焼き (2人分)



手順

- ① にんにくと生姜はみじん切りにする。
- ② ①と醤油、マーマレードを混ぜ合わせる。
- ③ ②に鶏肉を入れてなじませ、下味をつける。30分以上置く。
- ④ 180℃のオーブンで20分焼く。

材料

- 若鶏もも肉・・・120g
- 生姜・・・少々
- にんにく・・・少々
- マーマレード・・・20g
- 醤油・・・7.2g
- 付け合わせ・・・ブロッコリ
トマト



▼節分の準備中

ちぎり絵で、豆を入れる升を作っている所です。とても細かい作業ということで、得意な方が率先して行っていました。



寒い日にはお鍋が美味しいですね！この日は水炊きです。いろんな具材もあり、食べているうちに体がぽかぽかしてきたようでした。

●水炊きの日



▲ぼうずめくり

百人一首のぼうずめくりで、お姫様や坊主のかぶり物をして、かなり盛り上がっていました。



▲かるた

読み手が読み始めた途端、みんなの目が鋭くなりました。「あった！」という大きな声がとてもよく聞こえてきました。

