

うたりの日記平成29年3月号

題字：うたりの
ご利用者様

お知らせ

河津桜の濃いピンクの花が鮮やかに咲き誇っています。本番の春はもうすぐですね。3月には色々行事が控えています。介護者懇談会、防災訓練、運営推進会議など皆様に参加していただく事がたくさんあります。ご協力をお願いいたします。まだまだ、寒い日もありますし、つらい花粉症、インフルエンザなども流行っています。うがい、手洗いを忘れずに、体調管理をしてうたりに休まず来て下さいね。そして、みんなで新しいことに挑戦していきましょう。

里芋の茶巾あんかけ (4~5人分)



手順

- ① 里芋は皮をむいて蒸す。蒸し上がったら、砂糖、だしの素を入れ、つぶす。
- ② 丸く成形する。
- ③ あんかけの材料を鍋に入れ、加熱する。
- ④ ②にあんかけをかけ、細ネギをちらす。

材料

里芋(皮をむいて)・・・250g
砂糖・・・・・・・・・・5g
だしの素・・・・・・・・・・少々

あんかけ

だし汁・・・・・・・・・・75g
しょうゆ・・・・・・・・・・7.5g
砂糖・・・・・・・・・・12g
片栗粉・・・・・・・・・・適宜

細ネギ(小口切り)・・・・5g



▼川崎小より寄付金

アルミ缶収益の寄付金を頂きました。ありがとうございました。大事に使わせていただきます。



お寿司のバイキング♪

▲豆まき

鬼に扮した職員に向かって豆をぶつけています。道行く小学生も興味津々に鬼退治を見学していました。



▲さざなみさん

歌の本に合わせて様々な曲を演奏してくださいました。4つのハーモニーが素敵で、利用者様の歌声もいつにも増して素晴らしかったです。



トロ、エビ、玉子、のり巻き、いなり寿司…みなさんが好きな物勢揃いです。それぞれに好きな物を選んで召し上がりました。